

Speisekarte

Waldgasthof Erzgrube

April 2022

Vorspeisen:

135	6 Weinbergschnecken dazu Weißbrot	€ 10,50
131	Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 11,00
132	Hausgebeizter Norweger Lachs dazu Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 11,50
622	Blattsalate mit Putenstreifen	€ 7,50

Aus dem Suppentopf:

148	Klösschen- Suppe	€ 5,00
149	Kraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 5,00
141	Schwäbische Maultaschen- Suppe	€ 5,00
142	Klare Ochsenschwanz- Suppe mit Sherry und Käsestange	€ 6,00
144	Französische Zwiebel- Suppe	€ 6,00

Junioren- und Senioren- Teller:

200	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salaten	€ 11,00
199	Kalbstafelspitz mit Spätzle und Salaten	€ 11,00
166	Putenbrust- Steak mit „Früchten“ und Naturreis	€ 11,00
500	Kleine Portion „Tafelspitz“ mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	€ 11,00
217	„Schweizer- Steak“ ^{1,2,3} mit Berner Rösti und Salaten	€ 12,00
216	Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und Salat	€ 12,00
623	„Gruben- Feuer“ dazu Pommes frites und Salat (Schweinesteak mit grünem Pfeffer und frischem Steinchampignon)	€ 12,50

Fisch- Gerichte:

- 169 Zanderfilet in Eihülle gebraten dazu frische
Steinchampignon, Petersilienkartoffeln und Blattsalate € 20,50
- 167 Lachsschnitte gebraten mit Kräuterbutter,
Grilltomate, frischen Pilzen, Petersilienkartoffeln
und grünem Salat € 21,00
- 176 Zanderfilet in Rieslingschaum auf
Blattspinat mit Naturreis € 22,50
- 171 Forellenfilet „Schwarzwälderart“ mit Mandeln gebacken
dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalate € 21,00

Vegetarische Gerichte:

- 649 Grüne Nudeln mit frischen Steinchampignon
dazu bunter Salatteller € 12,00
- 650 Reis- Teller „Bali“ verschiedenen Reis, Früchte,
Maiskörner, Curry, gebackene Banane, Pilze
und grüne Salate € 12,50
- 155 Rahm- Käse-Spätzle mit Zwiebelschmelze
und verschiedenen Salaten € 12,00

Hauptgerichte:

- 634 Schweinefilet „in Estragon- Sahne“ dazu Spätzle
und bunter Salatteller € 20,00
- 241 Rostbraten „Schwäbische Art“ mit
Sauerkraut, Maultaschen und Spätzle € 23,00
- 188 „Stollengeheimnis“ dazu Haselnuss- Spätzle
(Schweinefilet in Calvados- Sahne)
und bunter Salatteller € 20,00
- 211 Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit
Pommes frites und verschiedenen Salaten € 21,50
- 189 Allgäuer Topf (Schweinefilet auf Rahmkäse- Spätzle)
mit frischen Steinchampignon und bunten Salaten € 21,50
- 300 „Erzgrubentopf“ (dreierlei Lendchen auf Spätzle mit
buntem Gemüse und Rührei) € 21,50
- 245 Französisches Pfeffersteak dazu Berner- Rösti
und bunter Salatteller € 26,50
- 210 Kalbstafelspitz mit Spätzle und
verschiedenen Salaten € 17,00
- 246 Gekochtes Ochsenfleisch (Tafelspitz) mit reichen
Beilagen und Salz- Kartoffeln € 17,00

186	Schweinesteak „Schweizer Art“ ^{1,2,3} mit Berner Röstli und Salaten	€ 17,50
671	Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und verschiedenen Salaten	€ 16,00
187	„Gruben- Feuer“ dazu Pommes frites und Salate (Schweinesteak mit grünem Pfeffer und frischen Steinchampignon)	€ 17,50
242	Rostbraten mit Zwiebeln und Pommes frites und buntem Salatteller	€ 22,50
247	Rindsroulade ^{1,2,3} in Rotweinsauce dazu Apfel- Rotkohl und Brezel- Knödel	€ 16,00
291	Putenbruststeak mit Kräuterkruste überbacken dazu grüne Bohnen und Röstli- Taler	€ 20,50
271	Wildragout (entbeint) in Rotwein mit Servietten- Knödel, Preiselbeeren und Salat	€ 17,00
272	Rehbraten in „Sahne“ mit Spätzle, Preiselbeeren, frischen Steinchampignon und buntem Salatteller	€ 22,00
215	Lammrückenfilet auf grünen Bohnen, mit Kräuterbutter, Grilltomate und Kartoffelkroketten	€ 24,50
270	Roulade vom Hirschkalb gefüllt mit Pfifferlingen, dazu gefüllte Williamsbirne Spätzle und bunter Salatteller	€ 21,00
153	1 Paar gerauchte Bratwürste mit Linsen und Spätzle	€ 12,00
156	Schwäbische Maultaschen geschmelzt und überbacken mit Käse und bunten Salaten	€ 13,00
184	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Salatteller	€ 14,50
185	Herz und Zünge „Pikant“ mit Semmelknödel und bunten Salaten	€ 15,50

¹ = mit Phosphat

² = mit Antioxidationsmittel

³ = mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz

⁴ = mit Geschmacksverstärker

Allergikerinformation: Über die in unseren Produkten enthaltenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.