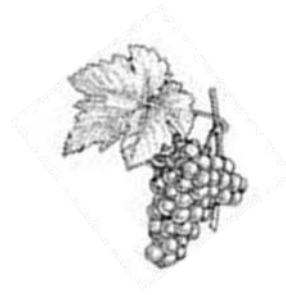


## Suppen



*Maultaschensuppe*

*5,70 €*

## Salate

*Blattsalat* 4

*4,60 €*

*Kleiner gemischter Salat Blattsalate, Kartoffelsalat 4  
und Rohkostsalate der Saison*

*5,60 €*

*Großer gemischter Salat Blattsalate, Kartoffelsalat 4  
und Rohkostsalate der Saison*

*9,50 €*

*Träublesalat mit Blattsalat und Kartoffelsalat  
Maultäschle oder Schnitzelstreifen 1, 4*

*13,30 €*

*Bunter gemischter Salat  
mit Medaillons vom Schweinefilet und Bauembrot 4*

*18,80 €*

## Vesper und Zünftiges

*Träuble's Vesperbrettchen - reichlich garniert -  
mit Südtiroler Speck, Käsewürfel, Landjäger und  
Schwarzwurst, dazu gibt's Bauembrot 1, 3*

*12,80 €*

*Hausgemachter Obazda  
mit Zwiebeln und Bauembrot*

*9,50 €*

*Schweizer oder schwäbischer Wurstsalat mit Bauembrot  
1,2,3,4*

*10,60 €*

# Ebbes Schwäbisches



*Hausgemachte Maultaschen* 14,30 €  
*mit Zwiebelschmelze und täglich frischem Kartoffelsalat* 1, 4

*Schwäbische Linsen* 13,90 €  
*mit Spätzle und Saitenwürstchen* 1,2,3, 4

*Schweinskopfsülze* 13,50 €  
*mit hausgemachtem Zwiebeldressing und Bratkartoffeln* 1, 4

*Ochsenmaulsalat mit feiner Vinaigrette angemacht* 13,50 €  
*dazu reichen wir Zwiebeln und Bratkartoffeln* 1, 4

*Rinderleber (nur Montags und Donnerstags)* #####  
*mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln*

*Hausgemachte Saure Kutteln* 13,90 €  
*mit Bratkartoffeln* 4

*Hausgemachte Nierle in TrollingersöÙle* 13,90 €  
*mit Bratkartoffeln* 4

*Kässpätzle mit oder ohne Speck* 13,80 €  
*dazu ein kleiner grüner Salat* 1, 4

## Beilagen - Portion

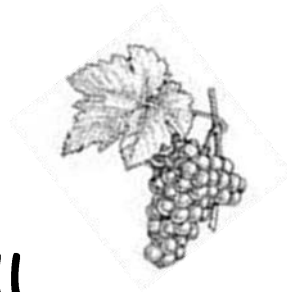
*Bratkartoffeln* 4,50 €

*Spätzle* 4,50 €

*Kartoffelsalat* 4,50 €

*Portion Brot* 1,50 €

# Was Feines aus der Pfanne und vom Grill



*Träubles berühmte Schnitzele* 19,50 €

*werden vom Schweinefilet zubereitet, hauchdünn geldopft,  
in speziellen Bäckerweckmehl paniert und in reinem Butterschmalz  
gebraten. Dazu gibt es hausgemachten Kartoffel- und Blattsalat 4*

*Zwiebelrostbraten mit feinem Trollingersößle* 24,50 €  
*und Bauernbrot*

*Zwiebelrostbraten mit feinem Trollingersößle* 29,00 €  
*und hausgemachte Spätzle oder Bratkartoffeln*

*Cordon bleu vom Schwein* 19,50 €  
*mit Emmentaler und gekochtem Schinken gefüllt  
dazu reichen wir hausgemachten Kartoffelsalat und Blattsalate 4*

*Panierte Schweineschnitzel* 17,50 €  
*frisch aus dem Schweinerücken geschnitten, dazu gibt's  
hausgemachten Kartoffelsalat. Auf Wunsch gerne auch Soße 4*

*Geschnetzeltes aus den Schweinefiletspitzen geschnitten* #####  
*mit feinem Kräutersößle, hausgemachten Spätzle und grünem Salat*

*Ein Paar Kalbsbratwürste mit feinem Sößle* 13,90 €  
*dazu gibt's hausgemachten Kartoffelsalat 4*

# Alkoholfreie Getränke



<i>Teinacher Gourmet Medium oder Still</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Teinacher Gourmet Medium</i>	<i>0,75l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>als Schorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>als Schorle</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Cola <sup>5,6</sup>, Fanta <sup>5</sup>, Spezi <sup>5,6</sup></i>	<i>0,3l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Cola <sup>5,6</sup>, Fanta <sup>5</sup>, Spezi <sup>5,6</sup></i>	<i>0,5l</i>	<i>4,60 €</i>

## *Biere vom Fass*

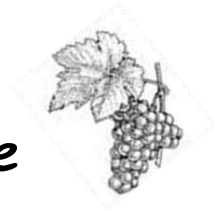
<i>Baisinger Spezial</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Baisinger Spezial</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Baisinger Keller Pils</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Baisinger Radler</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Baisinger Radler</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Baisinger Hefeweizen</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Baisinger Hefeweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,50 €</i>

## *Flaschenbiere*

<i>Baisinger Kristallweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Jever fun alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Baisinger Hefeweizen alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Schneider Hefeweizen alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,50 €</i>

# Fassweine <sup>7</sup>

## Team Werk Esslingen - Qualitätsweine



Trollinger	0,25l	5,50 €
Schiller	0,25l	5,50 €
Cuvee weiß	0,25l	5,50 €
Weinschorle	0,25l	4,00 €

## Offene Flaschenweine Team Werk Esslingen <sup>7</sup>

Trollinger Rosé Esslinger Schenkenberg	0,25l	6,20 €
Trollinger Rosé - Schorle	0,25l	4,50 €
Trollinger mit Lemberger trocken	0,25l	6,20 €
Trollinger mit Lemberger - Schorle	0,25l	4,50 €

## Verschiedene offene Flaschenweine <sup>7</sup>

Unsere offenen Rotweine werden bei ca. 18 Grad temperiert

### Sympathische Pfälzer

ALTE WELT Cuve - trocken BIO	0,25l	6,80 €
Weingut Ernst Weisbrodt		

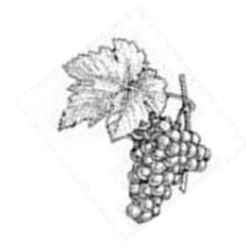
### Rassige Italienerinnen

Trebbiano di Romagna le Coste	0,25l	7,20 €
weiß, trocken		

Bardolino Chiaretto Doc rosè trocken	0,25l	7,20 €
Vignetti Villabella		

### Stolze Spanier

Fontal Roble Querientes	0,25l	7,30 €
ausdrucksfolles Bouquet, schöne Tiefe		



## Warme Getränke

Tasse Espresso 6	2,60 €
Tasse Kaffee 6	2,80 €
Tasse Cappuccino 6	3,60 €
Glas Tee - verschiedene Sorten	2,80 €

## Spirituosen

Williams	2cl	3,20 €
Obstler	2cl	3,20 €
Mirabelle	2cl	3,20 €
Kirschwasser	2cl	3,20 €
Grappa -Strovecchio-	2cl	3,50 €
La Grappa 903 Barrique	2cl	4,00 €

## Edelbrände der Firma Ziegler

Obstbrand aus Äpfel und Bimen	2cl	4,50 €
Williams Bimen Edelbrand	2cl	6,80 €
Alte Zwetschge	2cl	6,80 €
Wildkirsch No. 1	2cl	11,80 €

## Weinbrände

Don Papa der besondere Rum mit feiner Vanillenote	2cl	5,50 €
Veterano - Toni's Liebster	2cl	3,50 €
Cardenal Mendoza	2cl	4,50 €

## Kräuterliköre

Ramazotti 4	2cl	3,00 €
Avema	2cl	3,00 €
Femet Branca	2cl	3,00 €
Jägermeister	2cl	3,00 €