



Unsere Empfehlung

VORSCHBEISA

Dagessubb no Empfehlung der Küche	5,60 €
Flädlesubb	5,80 €
Mauldaschasubb klassisch odr vegedarisch	6,40 €
Festtagssubb mid Flädle, Mauldascha ond Griessklössle	6,90 €
Tomate-Mozzarella-Kracherle mid frischem Basilikum	9,90 €
Portion Bibbeleskäs mid Baguedde	4,40 €
Räucherlachs-Flädleröllcha an Gugummersalad	10,90 €

*SCHO
GWUSSCHD?*

*Unsere
schwäbischen
Spätzle,
Schupfnudeln und
Maultaschen stellen
wir bei uns im Haus
von Hand und frisch
her.*

*Handarbeit, die sich
im Geschmack
bezahlt macht!*



Empfehlung für Zwoi?

**Schwäbischer
Vorsbeisendeller**

19,90 €



dazu

**zwoi GIN'STR' &
TONIC als Aberidif
zsamma für 29,90 €**



HAUSG'MACHTE MAULDASCHA

SCHO GWUSSCHD?

Maultaschen
hießen
früher auch:
Maulschellen oder
Laubfrösche.



Die Schwäbischen
Maultaschen sind seit
2009 von der EU in
ihrer
Herkunftsbezeichnung
geschützt.

Hier im Berrenrather
bereitet unser
Küchenteam rund um
Willi, Nanda und
Olena sie täglich frisch
zu – fast schon eine
Kunst für sich.



Wahlweise klassisch mid Floisch
odr vegedarisch

je 16,90€

Ihr habt die Wahl...

- * g'röschded mid Zwiebla ond Oi am Salad
- * g'röschded mid Schmorzwiebla ond Champignons
am Salad
- * g'schmelzt am lauwarne schwäbische
Kartoffelsalad

Droi Mauldascha en der Brüh

16,90 €

DARF'S NO EBBES FÜR ZHAUSE SAI?



Die drei Säulen der schwäbischen Küche:

Maultaschen, Schupfnudeln und Spätzle



Diese bieten wir auch in der
praktischen
Vakuumverpackung für den
Genuss in den eigenen vier
Wänden an:

Maultaschen klassisch /
vegetarisch / saisonal
Spätzle klassisch /
saisonal / Kässpätzle

Schupfnudeln klassisch / saisonal

Sprecht uns gerne aufs aktuelle Angebot an!

SCHWÄBISCHE KLASSIK



mid Spätzle...

Nationalgericht in Schwaba:

Lensa mid Spätzle ond em Paar Saitawürstle 14,90 €

Schwobapfännle - Schweinefiletmedaillons in 19,90 €
Champignonrahm gratiniert mid Spätzle ond Salad

Kässpätzle 14,90 €
mid g'schmelzte Zwiebla ond em Salad

E Sonndagsessa 22,90 €
Schwäbischer Zwiebelroschdbroda
mid Spätzle ond Salad

UNSERE SPEZIALITÄT DES HAUSES

Dibenger Zwiebelroschdbroda

Rostbraten vom Rumpsteak im
Trollinger-Zwiebelsössle, dazu
hausgemachte Schbezialidäda:
Schupfnudla, Spätzle, Kartoffelsalad
ond a Mauldäschle

29,90 €



mid Buabaspitzle...

Hausg'machte Buabaspitzle 16,90 €
abroda mid Speck ond Sauerkraut, dazu e Schäufole

Vegetarische Buabaspitzle-Bfanne 15,40 €
mid saisonalem G'müas ond Beschdo

mid Kartoffelsalad...

Gebratener Floischkäse 14,90 €
mid Schbiegelo ond schwäbischem Kartoffelsalad



SCHO GWUSSCHD?

Linsen mit Spätzle
galt früher als Arme-
Leute-Essen. Seit
Mitte der Achtziger
werden auf der
Schwäbischen Alb
wieder vermehrt
Linsen angebaut, da
sie eine beliebte
und nahrhafte
Sättigungsbeilage
darstellen.

...

Der Dibenger?

Diese Spezialität,
die Chris aus seiner
Heimatstadt
Tübingen
mitgebracht hat,
vereint alle unsere
hausgemachten
Spezialitäten zu
einem einzigartigen
Genuß. Ca. 250g
saftiges Steak vom
Argentinischen
Rind, in einer
herzhaften Zwiebel-
Rotweinsauce.



Mir kennad no mehr- sogar Hochdeutsch

WIR DENKEN AN ALLE...

Wie unser Motto
schon sagt: „Mir
kennad Alles, och
Kölsch!“, haben wir
das auch in unsere
Küche
übernommen.



Wir machen
nicht nur das,
was wir am
besten können,
nämlich
schwäbische
Spezialitäten,
sondern bieten
wir auch einige
typische Kölner
Gerichte an.



OCH KÖLSCH

Himmel und Äd	15,90 €
Gebratene Blutwurst, mit Kartoffelpüree, Apfelmus und Röstzwiebeln	
Hausgemachte Reibekuchen	13,90 €
mit Schwarzbrot, Apfelmus und Butter	
Strammer Max	12,80 €
Graubrot mit Schinken, Gewürzgurke, Spiegelei und Bratkartoffeln	

Falls Ihr Euch wundert...

Wir bieten auch Frühstück an!
Samstags und Sonntags von 10 bis 15 Uhr.
Fragt unser Personal nach der Frühstückskarte

GUTBÜRGERLICHE GERICHTE

Schnitzel Wiener Art	17,90 €
mit Bratkartoffeln und Salat	
Cheeseburger	14,90 €
mit Bacon, Gurke, Tomate, Zwiebel und schwäbischer Whiskysoße, dazu Pommes	
Vegetarischer Gemüseburger	14,90 €
mit saisonalem Patty, Tomate, Gurke, Zwiebel und hausgemachter Soße, dazu Pommes	
Gratinierter Crêpe	14,90 €
mit Spinat, Champignons und Schafskäse an Tomatensalat	
Speckpfannkuchen an buntem Salat	14,90 €

Spezialitäten und mehr...



AUS EM GARDA

Bauernsalat 13,90 €
mit Tomate, Gurke, Paprika, Oliven, Zwiebeln
und Schafskäse

Salatteller Rinderstreifen 16,90 €
mit Rinderstreifen, Schmorzwiebeln
und Champignons

Fitness-Salat 15,80 €
mit Blattsalat, saisonalem Gemüse, Chutney
und Halloumi

NACHSCHBEISA

Ofenschlupfer 5,90 €
Schwäbisch Brodauflauf mid Vanillesoße

Süße Buabaspitzle 5,90 €
saisonal agrichded

Apfelringe im Backteig 6,20 €
mit Vanilleeis und Sahne

Gloine Schlemmerle für ällaweil...

Fleischküchle 3,20 €

Schwäbische Butterbrezel 3,20 €

Schwäbischer Wurstsalat mit Baguette 8,90 €

Gulaschsuppe 6,90 €

ne Halve Hahn 7,90 €

Oliven mit Schafskäse untereinander 8,90 €



*SCHO
GWUSSCHD?*

Der Ofenschlupfer,
ein klassisch
schwäbischer
Nachtisch, ist ein
süßer Brotauflauf
mit Apfel und
Rosinen. Er
harmoniert perfekt
mit einer
Vanillesauce oder
Vanilleeis.

Wenn Ihr also das
Rezept Eure Oma
vermisst, probiert
doch mal Willis
traditionelle Version!
Schmeckt einfach
lecker...

