



WEINBAU PAVILLON

Gundelsheim am Neckar



VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Neue Ofenkartöftele mit gebratenen Champignons, hausgemachtem Kräuterquark & Salatgarnitur	16,- €
Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle <small>A1, C, G, I, J</small>	6,5 €
Wengerter Vesper Leber- & Blutwurst, Brät, Rauchfleisch, Emmentaler & Besenbrot	15,- €
Brätbrot <small>A1, G</small>	7,5 €
Schinkenbrot <small>A1, G</small>	6,5 €
Käsebrot <small>A1, G</small>	6,5 €
Schmalzbrot <small>A1, G</small>	5,5 €

HAUPTGERICHTE

½ Flammbrötchen Champignons, Zwiebeln, Speck, Sauerrahm & Salatgarnitur vegetarisch auf Wunsch	15,- €
Lembergerkutteln mit Bratkartoffeln	17,- €
Knobispätzle vegetarisch	15,- €

SALATE

kleiner Gartensalat <small>A1, J, 2, 5</small>	6,9 €
großer Gartensalat <small>A1, J, 2, 5</small>	9,9 €
Fitness-Salat <small>A1, B, C, G, I, J, 2, 5</small> hausgemachte Salate mit Joghurtdressing, frischen Champignons und dazu wahlweise vom Grill: Garnelen, Geflügelstreifen, Schweinemedallions oder Maultaschen	17,50 €

A glutenhaltige Getreide- Weizen(1), Roggen(2), Gerste(3), Hafer(4), Dinkel(5), Kamut(6), Hybridstämme (7) | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch und Milchprodukte | H Schalenfrüchte- Mandel(1), Haselnuss(2), Walnuss(3), Cashew(4), Pecanuss(5), Paranuss(6), Pistazie(7), Macadamianuss(8), Queenslandnuss(9), | I Sellerie | J Senf | K Sesamsamen | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupinen | N Weichtiere | 1 Koffein | 2 Mit Farbstoff | 3 mit Nitritpökelsalz | 4 mit Phosphat | 5 Süßstoff

SCHWÄBISCHE ORIGINALS

Hausgemachte Maultaschen mit Soße 15,- €

Vegetarische Laugenbrezelknödel vom Grill mit Champignonrahm 16,- €

Schnitzel Wienerart vom Schweinerücken ^{A1, C, I} mit Brot und Soße 16,- €
mit Beilage nach Wahl & Soße 19,- €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten ^{A1, I} vom Angusrind mit Lembergersoße mit Brot 23,- €
mit Beilage nach Wahl 26,- €

Pavillon Leibgericht 29,- €
Angusröstbraten auf Sauerkraut mit Spätzle, Schupfnudeln, Maultäschle & Lembergersoße ^{A1, C, F, G, I, J}

Schwabenteller 23,- €
zwei zarte Schweinelendchen in Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle, Schupfnudeln & Maultäschle ^{A1, C, F, G, I, J, 2}

Käsespätzle mit Zwiebeln & Speck 15,- €
^{A1, C, G}

Rumpsteak vom Angusrind 300g mit Kräuterbratkartoffele & Speckbohnen ^G 30,- €

WILD AUS DER HEIMAT

Wildschweinschnitzel ^{A1, C, G, I, J, K} 23,- €
in der Laugenkräuterkruste mit Spätzle & Knödel
Preiselbeersauce

Wildragout vom Hirschkalb ^{A1, C, G, I, J, 3, 5} 24,- €
mit Spätzle & Brezelknödel

HAUSGEMACHTE BEILAGEN

Spätzle, Bratkartoffeln 6,- €

Laugenbrezelknödel, Schupfnudeln ^{A1, C, G, 3, 4}

Ein Maultäschle ^{A1, C, G} 5,- €

Schwäbisches Dreierlei ^{A1, C, G, I, J, 3, 4} 16,- €
Maultasche, Schupfnudel und Spätzle in Rahmsauce mit Gemüse garnitur

Portion Soße extra 2,- €

SENIOREN PORTION

Kleines Schnitzele Wiener Art ^{A1, C, I} 13,- €
Schwein/Geflügel mit Brot und Soße
Schwein/Geflügel mit Beilage und Soße 15,- €

Kleiner Schwabenteller ^{A1, C, G, I, J, 3, 5} 17,- €
ein Schweinelendchen in Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle, Schupfnudeln und ein Maultäschle

SÜßES

Schokotörtchen ^{A1, C, G} 9,5 €
mit Zwetschgenröster & Vanilleeis

„Sugarbaby“ ^{A1, G} 8,- €
Ofenwarme Schneckenudel mit Vanillesauce & Vanilleeis

Strudel auf schwäbisch ^{A1, C, G, H} 7,5 €
Apfel im hauchdünnen Kleid mit Schlagrahm & Walnusseis

Kleine Dessertvariation ^{A1, C, G, H} 14,- €

Oma Helene's ofenwarme ^{A1, G} Schneckenudel, Solo 4,9 €