

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Herzlich Willkommen im Restaurant Stauferland

Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen
heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat
mit einem saftigen Fleisch,
knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.
Jedes Gericht gekennzeichneten
mit dem baden-württembergischen Löwen,
kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege
und absolute Frische der Produkte.
Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt das,
was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft.
Das ist die Philosophie der „Schmeck den Süden“-Gastronomen.
Dafür stehen wir und lassen uns jährlich
von einer unabhängigen Institution auszeichnen.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt und kommen Sie bald wieder.

Familie Kauderer & Team

Unsere regionalen Lieferanten sind:

Bier: Lammbrauerei Hilsenbeck aus Gruibingen und
Hirschbrauerei Wurmlingen
Säfte: Boller Fruchtsäfte in Bad Boll
Salat: von den Filderbauern
Kartoffel: Felix Maier aus Ostfildern
Fische: Forellenhof Rössle in Honau/ Lichtenstein
Geflügel: Geflügelhof Erdmann in Trochtelfingen
Eier: Hagenauer Hof in Neuhausen/ Filder
Eis: Lautertal-Eis aus Hayingen
Schwein: Boller Strohschwein



Herzlich Willkommen!
Schön, dass Sie da sind!

**Genusspaket für unsere
Hausgäste:**

Im Rahmen unseres Genusspakets dürfen Sie sich
auf ein leckeres 3-Gänge- Menü freuen.

Stellen Sie Ihr Wunschmenü nach Ihrem Geschmack
aus unserer Karte zusammen.

★ Die mit einem Stern markierten Gerichte
sind nur gegen Aufpreis möglich!

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien
sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne.



Veranstaltungen 2026

Juni bis August jeden Donnerstag “Sundowner”

Genießen Sie das Grill-Büffet mit Live-Musik
auf unserer schönen Aussichtsterrasse
Grillbüffet für 33€, kleine Gerichte nach der Karte möglich



16.10.2026 Wein & Dine-Abend

Weinprobe mit dem Weingut Klopfer-Weinstadt
Genussmenü mit korrespondierenden Weinen
Einlass 18:30 Uhr / Beginn 19:00 Uhr
4-Gang Genussmenü inklusive Weine
79 € pro Person



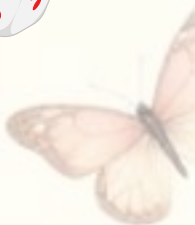
31.10.2026 Krimi Dinner

zum Stück “Und raus bist du!”
Einlass 18:30 Uhr / Beginn 19:00 Uhr
Theaterstück inklusive 3-Gang Abendmenü
89 € pro Person



4.12.2026 Krimi Dinner

zum Stück “Der letzte Joint der Marie Juana - Ein Hippie Krimi!”
Einlass 18:30 Uhr / Beginn 19:00 Uhr
Theaterstück inklusive 3-Gang Abendmenü
89 € pro Person

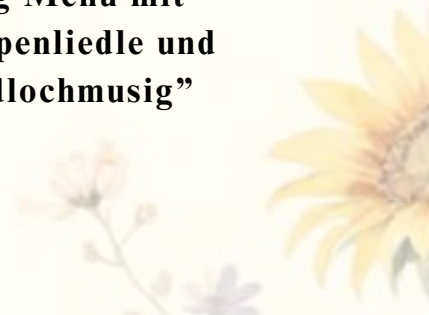


25.12. +26.12.2026 Festliches Weihnachtsmenü
31.12.2026 5-Gang Silvestermenü



28.01.2027 Schwäbischer Abend

Genießen Sie ein liebevoll zusammen gestelltes 3-Gang Menü mit
traditionell schwäbischer Volksmusik, gewürzt mit Lumpenliedle und
Schwäbischen G'schichtla von Wulf Wager und “Spundlochmusik”
Einlass 18:30 Uhr / Beginn 19:00 Uhr
3-Gang Abendmenü
59 € pro Person



SUPPEN & VORSPEISEN

Maultaschensuppe

Maultäschle mit Rinderkraftbrühe

8,90 €

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle

7,90 €

Vegane Tomatensuppe

mit Croutons

8,90 €



Pfifferlingrahmsuppe

mit Sahnehaube 8,90 €



Bunter Rohkost- und Blattsalat

mit Hausdressing

9,90 €



1 schwäbische Maultasche

mit Kartoffel- und Blattsalat

10,90 €

Tomate-Mozzarella

mit Basilikumsorbet

13,90 €



Sommersalat

mit Melone, Feta und Minze

12,90 €



KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffel- und Blattsalat

★ 29,90 €

Paniertes Schnitzel mit Pommes

vom Boller Strohschwein

19,90 €

Honauer Lachsforelle mit Mandelbutter

mit Gemüse garnitur und Kräuterkartoffeln

★ 29,90 €

Zwiebelrostbraten 180g /250g

mit schwäbischer Maultasche und Spätzle

★ 29,90 €/ ★ 36,90 €

Rumpsteak vom Angus-Rind 180g /250g

mit Kräuterbutter und Pommes

★ 29,90 €/ ★ 36,90 €

Schwäbische Maultaschen

mit Kartoffel- und Blattsalat

geschmälzt oder in der Brühe

18,90 €



Steinpilzravioli
mit Kirschtomaten,
Frühlingszwieblen und Parmesan
17,90 €



Portion frische Pfifferlinge in Rahm
mit hausgemachten Semmelknödel
23,90€

★ **Zur Ergänzung:**

+ 180g rosa gebratenes Rumpsteak 18,90€
+ Lachsforellenfilet 14,90€
+ 2 Schweinemedallions mit asiatischen Gewürzen 11€



Veganer Burger
im Vollkornbrötchen mit Bohnen-Patty, Tomate, Gurke,
Salat und Vegane Majo dazu Pommes
18,90 €



Salatplatte
mit Rohkost- und Blattsalaten
15,90 €



★ **Dazu empfehlen wir:**

Putenstreifen	+8,90€
Gebratenes Lachsforellenfilet	+14,90€
Ziegenkäse mit Balsamico und Honig	+6,90€



Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen
wenden Sie sich gerne an unser Personal

KLEINE GERICHTE UND VESPER

Schweizer Wurstsalat

mit Brot / mit Pommes

13,90 € / 17,90 €

Kinderschnitzel mit Pommes

Schwein

13,90 €

Nudeln mit Tomatensauce

12,90 €



Spätzle mit Sauce

6,50 €

Portion Pommes

6,50 €



Matjes "Hausfrauen Art"

mit Zwiebeln, Apfel, Zitronensaft,

Schmand und saurer Sahne

dazu kleine Kartoffeln

17,90 €



Toast Hawaii

Toast mit gekochtem Schinken und Ananas

mit Käse überbacken

12,90 €

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne
an unser Personal

DESSERT

Warmes Schokotörtchen

mit Vanilleeis

10,90 €

Cheesecake

mit Fruchtspiegel

8,90 €

Klassisches Tiramisu

9,90 €

Nussbecher

Nusseis mit Eierlikör und Sahne

8,90 €



Wir können
ihnen auch
glutenfreie
Desserts
anbieten

Fruchtbecher

Vanilleeis mit frischem Fuchtsalat und Sahne

10,90 €

-Gibt es auch Vegan mit Zitronensorbet-

Zitronensorbet mit Vodka

1 Kugel Zitronensorbet mit gekühltem Vodka

12,90 €

Affogato

Vanilleeis und Espresso

6,00 €

Tartufo

7,90 €

Lautertaler Bauernhofeis

1 Kugel Eis 3,90 € / 1 Kugel Sorbet 4,90 €

Gemischtes Eis mit Sahne 7,90 €

