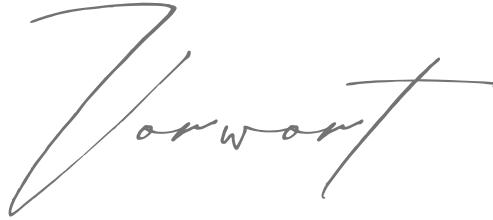


 RESTAURANT 
STAUFERLAND
— BAD BOLL —



Zarwanz



„Im Leben geht es um die Liebe, beim Essen geht es um den Geschmack. So einfach und gleichzeitig anspruchsvoll ist es ...“

Liebe Gäste, Liebe Genießerinnen und Genießer,

wir begrüßen Sie recht herzlich im Restaurant Stauerland
in Bad Boll. Umgeben von heimischen Streuobstwiesen in ländlicher
Atmosphäre,
erwartet Sie ein Restaurant mit besonderem Charakter und unvergleichlichem
Ambiente.

Als „Schmeck den Süden“ Gastronomen
und „Schwäbische Albwirte“ werden wir unseren hohen
Qualitätsanforderungen
durch vorzugsweise regionale und stets frische Produkte gerecht.
Sollten Sie irgendwelche Allergien haben, informieren Sie gerne unsere Service-
Mitarbeiter,

da unsere Küche individuell für Sie kocht.

Über Ihren Besuch freuen wir uns.

Fühlen Sie sich wohl und genießen Sie
unsere Spezialitäten aus Küche und Weinkeller.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

**Ihre Familie May
und das Restaurant Stauerland-Team**



Das Menu

VORSPEISEN

Bunter Salat ¹

7 €



Jakobsmuschel | Vitelotte Kartoffeln | Champangersauce |

Coppachip ⁵

14 €

Rinderbouillon hausgemacht | Kräuterflädle | Grießklöschen 

6,50 €

Portweinzwiebelsuppe | Gruyère

8 €



Salate

VON BLATT UND ROHKOST

Blattsalate | gemischte Pilze


10 €

Salatplatte | Rohkost | Hausdressing ¹



12 €

Wählbar mit

Roastbeef	15 €	
Vegane Kürbisfalafel und Soyadip	8 €	
Lachskotelette	14 €	
Mautaschen gebraten in Ei	9 €	

Unsere Salate werden mit Baguette serviert und wahlweise auch mit
veganem Dressing





Schwäbisch

UNSERE HEIMAT

Maultaschen hausgemacht | Bouillon



| bunter Salat

1, 6, 7, 8

16 €

Wurstsalat Schweiz oder Schwäbisch 2,3,4,7,8

Brot 11 €

Bratkartoffeln 16 €

Schnitzel paniert vom Stauferschwein | Pommes Frites



15 €

Forellenfilet frisch in Buche geräuchert | Brokkoli |



Mandelbutter | Kartoffeln

23 €

Der Schwabenteller Stauferland



Zwiebelrostbraten | Kalbsrahmbraten | Schweinefilet Champignons|

Maultasche | Pfannengemüse | Spätzle 6,7,8

26 €

Kalbsleber gebraten | Apfel | Zwiebeln |



Pfannengemüse | Kartoffelwürfel

23 €



Genuss
HAUSEIGENE KREATIVITÄT



Shortribs vom Rind | Polenta | roasted Karottenpüree | Möhren glasiert

25 €

Gans | Rotkraut | Kartoffelknödel | Marone



32 €

Rehbraten aus unseren Wäldern | Rotkraut | Birne |
Preiselbeeren | Haselnussspätzle



22 €

VEGAN

Penne | Makadamiapesto | weiße Bohnen | Grünkohl |
roasted Chicorée

18 €





Dessert

DER RUNDE ABSCHLUSS

Lavacake | Schokocrunch | Vanillaganache

12 €

Sauferampfersorbet | Zwetschgen | Kirschen | Walnusscrumble

12 €

Affogato al caffè

Espresso | Vanilleeis

4,90 €

Werfen sie auch gerne einen Blick in unsere Eiskarte



Rinderkarte
**FÜR UNSERE KLEINEN
GÄSTE**

Rinderkraftbrühe mit Fädle

5 €

Maultaschen in der Brühe oder in Ei gebraten

7 €

Schnitzel mit Pommes oder Spätzle

8€

Schweinesteak mit Karotten- Erbsengemüse und Kartoffelpüree

9 €

Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffeln

9 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zimt - Zucker

9 €

Kugel Eis Schoko/ Erdbeer/ Vanille mit Wundertüte

3,50 €




Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

S O S C H M E C K T B A D E N - W Ü R T T E M B E R G

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

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch,
knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.

Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen  gekennzeichnete Gericht, kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer
Region. Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer unabhängigen
Institution kontrollieren.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der
Produkte. Das sind die Philosophie-Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-
Gastronomen.

Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche: auf den Teller
kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft.

Lassen Sie es sich schmecken!

U N S E R E L I E F E R A N T E N



Wildspezialitäten aus der Jagd von Göbel aus Bartenbach

Fangfrische Forellen Forellenhof Rössle in Lichtenstein

Mehl aus Natur Genuss Mühle in Gosbach

Gans vom Dagelhof in Altheim

Salat und Rohkost aus der Gärtnerei Frank in Bad Boll

Eier vom Geflügelhof Stark in Dürnau

Gemüse, Früchte von Staiger in Stuttgart

Fleisch von Rind und Schwein von der Alb über die Mega Stuttgart

