

Zurwart

„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

7,50 € ¹

Lauchquiche | Zwiebelkuchen |
Federweisser Espuma | Feldsalat



13 € ¹

Tafelspitzcarpaccio | Gemüsevinaigrette |
Meerrettich | Wildkräuter



14 € ¹

Knoblauchcremesuppe | Croûtons

7 €

Rinderbouillon hausgemacht | Kräuterflädle | Grießklöschen



7 €

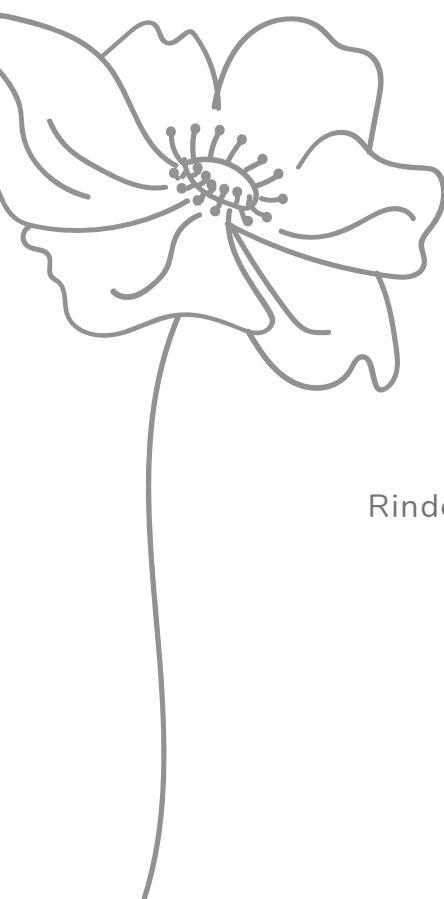
Kürbiscremesuppe | Kokos

8,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2022er GA Bentz rosé, trocken
Weingut Gert Aldinger, Württemberg

0,1l 5,00 0,25l 9,50



Bausfeine

EIGENE KREATIVKARTE

Wählen Sie zu den Einzelgerichten, eine für Sie passende Beilage aus

Salatplatte | Rohkost | Hausdressing | Baguette 12 € ¹



Ratatouillegemüse | Rosmarinkartoffeln 16 €



Steinpilzravioli | Salbeibutter | Kürbis 17 €



Gemischte Pilze | Semmelknödel | Rahm 25 €

Gemischte Pilze sautiert | Kräuternudeln 25 €

wählen Sie dazu:

Rumpsteak 16,50 €



Rehrücken 19 €



Alb-Poulardenbrust 14 €



Grünkernfrikadelle | Joghurt Dip | Salzzitrone 10 €



Zanderfilet 14 €

6 Garnelen 14 €

Unsere Weinempfehlung:

2021er PIN:OX, trocken

aus den Rebsorten Weißburgunder, Chardonnay und Auxerois

Weingut Nett, Laumersheim, Pfalz

0,1l 4,80 0,25l 9,00



Schwäbisch

UNSERE HEIMAT



Maultaschen hausgemacht | Bouillon

| bunter Salat ^{1,6,7,8}

17,50 €

Wurstsalat Schweizer **oder** Schwäbischer ^{2,3,4,7,8}

Brot 12,50 €

Bratkartoffeln 17 €

Schweineschnitzel paniert | Pommes Frites

16 €

Forellenfilet frisch in Buche geräuchert |



Rote Bete | Kräuterkartoffeln

25 €

Schwabenteller Stauferland

Zwiebelrostbrätle | Rahmbraten | Schweinefilet | Champignons

Maultäschle | Pfannengemüse | Spätzle



28,50 € ^{6,7,8}

Kalbsleber gebraten | Apfel | Zwiebel |

Pfannengemüse | Kartoffelpürrée

26 €

Rehbraten | Schattenmorellen | Wirsing | Spätzle



24 €





Dessert
DER RUNDE ABSCHLUSS

Hagebuttenparfait | Milchreis | Zwetschgen

11 €

Apfeltarte | Vanille | Mandeleis

9 €

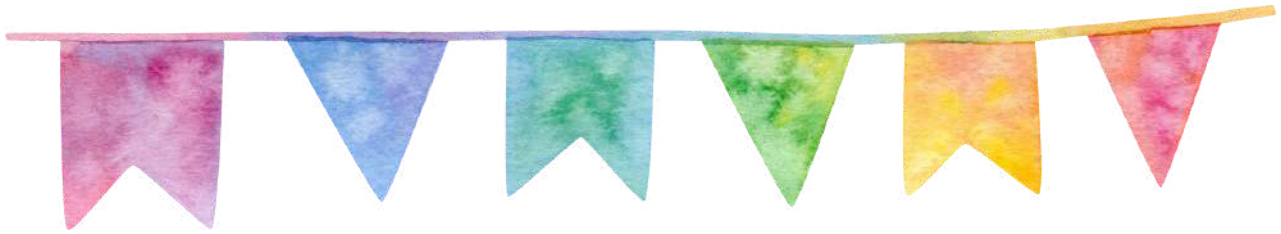
Affogato al caffè

Espresso | Vanilleeis (getrennt serviert)

5 €

Werfen Sie gerne einen Blick in unsere Eiskarte





Rinderkarte
**FÜR UNSERE KLEINEN
GÄSTE**

Rinderkraftbrühe mit Fädle

5 €

Maultaschen in der Brühe oder in Ei gebraten

8 €

Schnitzel mit Pommes oder Spätzle

9 €

Schweinesteak mit Karotten- Erbsengemüse und Kartoffelpüree

10 €

Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffeln

10 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zimt - Zucker

10 €

Wundertüte

Kugel Eis Schoko/ Erdbeer/ Vanille mit Überraschung


4,00 €

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