

RESTAURANT  
**STAUFERLAND**  
BAD BOLL

**Aperitif Empfehlung:**

**„Stauferland Fruchtcocktail“**

Frisch gemixt aus den Säften des Boller Kelterladens 4<sup>90</sup>  
mit Rieslingsekt verfeinert 6<sup>00</sup>

**Aus unserer Suppenküche**

**Hausgemachte Rinderbouillon**  
mit Kräuterflädle und Grießklöschen 6<sup>50</sup>



**Kürbiscremesuppe** mit Mole verfeinert 7<sup>90</sup>

**Vorspeisen**

**Bunter Salatteller**

**-frisch vom Gärtner Frank aus Bad Boll-**  
saisonale Rohkost- und Blattsalate<sup>1</sup> 6<sup>80</sup>



Saisonale **Blattsalate** mit  
mit **gemischten Pilzen** 9<sup>90</sup>

**Birnencarpaccio** mit Schwäbischem Landschinken  
dazu 2erlei Walnuß und Wildkräutersalat 13<sup>00</sup>



**Weißweinempfehlung:**

**2020er Chardonnay, trocken** Collegium Wirtemberg  
Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.g.

0,11 4<sup>80</sup>    0,251 9<sup>00</sup>

### Frische Salatplatten



**Große Salatplatte** mit Hausdressing und Baguette 12<sup>00</sup>



wählen Sie dazu:



**Rumpsteak** und Kräuterbutter 14<sup>50</sup>

gebackene **Kürbis-Falafel Bällchen** und  
Zitronen-Soja Mayonnaise 8<sup>00</sup>



Gebratenes **Lachskotelette** 13<sup>50</sup>

in Ei gebratene **Maultschenstreifen** 8<sup>50</sup>

### Schwäbische Klassiker

Hausgemachte **Maultaschen** <sup>6,7,8</sup> in der Brühe mit buntem Salatteller<sup>1</sup> 15<sup>50</sup>

Schweizer oder Schwäbischer **Wurstsalat** mit Brot 10<sup>90</sup> <sup>2,3,4,7,8</sup>  
**oder** Bratkartoffeln 15<sup>50</sup>



**Paniertes Schnitzel** vom Staufer-Schweinerücken  
mit Pommes Frites 14<sup>90</sup>

dazu empfehlen wir gemischte Rohkost und Blattsalate <sup>4</sup> 6<sup>80</sup>



**Forellenfilet aus dem Buchenrauch** mit Brokkoli  
dazu Mandelbutter und Kartoffeln 21<sup>90</sup>

#### **Schwabenteller Stauferland**

Zwiebelrostbrätle mit Maultäschle<sup>6,7,8</sup>,  
Schweinefilet mit Champignons, Rahmbraten Gemüse und Spätzle 25<sup>50</sup>

Gebratene **Kalbsleber** mit Apfel- und Zwiebelringen  
Gemüse und Kartoffelwürfel 22<sup>90</sup>

#### **Dazu empfehlen wir:**

##### **2021er Spätburgunder Weißherbst**

Rosé, feinherb, Staatsweingut

Meersburg

0,1 4<sup>80</sup>

0,251 9<sup>00</sup>

##### **2019er Acolon, trocken**

Blaifränkisch & Dornfelder

Heuchelbergkellerei Schwaiger

0,11 4<sup>80</sup>

0,251 9<sup>00</sup>

### Für den feinen Gaumen



Gebratene **Alb-Poulardenbrust** mit Mole gewürzt  
dazu Zucchini und Maispürée 22<sup>50</sup>

**Gebratene Entenbrust** mit Pastinakencreme  
und Kartoffelplätzchen 26<sup>00</sup>



**Rehbraten** mit Preiselbeerbirne  
dazu Gemüse und Haselnusspätzle 19<sup>50</sup>

**Lachskotelette** mit Safransoße  
frisches Gemüse und **Nudeln** 26<sup>00</sup>

**Kürbispfännle mit roten und grünen Bohnen**  
mit Mole verfeinert und Kartoffeln 17<sup>50</sup>



**Portion gemischte Pilze**  
in Rahm **oder** sautiert  
mit Nudeln **oder** Knödelauflauf 22<sup>50</sup>



#### wahlweise dazu empfehlen wir Ihnen:

gebratenes Schweinefilet 10<sup>50</sup>

gebratenes Lachskotelett 13<sup>50</sup>

Gebratenes Rumpsteak 14<sup>50</sup>



### Etwas Süßes

**Orangen-Grieß Crème Brûlée** mit Zwetschgenkompott und Joghurteis 11<sup>50</sup>

**Weißes Schokoladenmousse** mit karamellisierten Kürbiskernen  
und Heidelbeerragoût 10<sup>00</sup>

**Espresso** mit 1 Kugel Vanilleeis 4<sup>90</sup>

## Unsere kleinen Gäste

- \* Hausgemachte **Rinderkraftbrühe** mit Flädlestreifen 5<sup>00</sup>
- \* 2 **Maultaschen** in der Brühe **oder** mit Ei gebraten 7<sup>00</sup>
- \* **Schnitzel** mit Pommes Frites oder Spätzle 8<sup>00</sup>
- \* **Schweinesteak** mit Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelpüree 9<sup>50</sup>
- \* Gebackenes **Seelachsfilet** mit Kartoffeln 9<sup>00</sup>
- \* **Kartoffelpuffer** mit Apfelmus und Zimt und Zucker 8<sup>50</sup>
- \* 1 Kugel **Eis** mit Wundertüte 3<sup>50</sup>  
Vanille/Schokolade/Erdbeere

