

*Speisen
und
Getränke*



Gasthof „Fohlenweide“

*Herzlich willkommen in unserem
idyllisch gelegenen
Gasthof Fohlenweide*

*Genießen Sie die pure Natur,
und unsere Bauernhofidylle
mit unseren verschiedenen
Tierarten zum anschauen und
streicheln.*

*Die Fohlenweide ist seit vielen
Jahren in den Händen der
Familie Maier eine alte
Bauernfamilie aus Ebingen,
welche 1973 auf den
Bitzer Berg aussiedelte.
Im Jahr 2003 konnten wir,
die jetzigen Besitzer und
Nachkommen der ehemaligen
Betreiber,
den Hof von der
Stadt Albstadt erwerben,
und betreiben seither erfolgreich
das Lokal und die
dazugehörnde Landwirtschaft.*

*Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt bei uns.
Ihre Fam. Maier*



*Wir sind bemüht, Sie so schnell
als möglich zu bedienen und
Ihnen Ihre Speisen zu servieren.*

*Da die Speisen nach Eingang
der Bestellung der Reihe nach
und in Handarbeit zubereitet
werden, kann es bei größerem
Gästepesuch jedoch auch mal zu
einer etwas längeren Wartezeit
kommen.*

*Sie werden dann in der Regel
von uns darauf hingewiesen,
und wir bitten um Ihr
Verständnis!*

*Wenn es Ihnen bei uns gefallen
hat, erzählen Sie es weiter, falls
nicht, sagen Sie es uns, damit
wir wissen, wie wir uns
verbessern können.*



Gasthof „Fohlenweide“

Warme Speisen

Aus am Subbatopf

Oi Herrgottsbscheisserle en dr Briah ^a € 3,00

(1 Maultasche in der Brühe)

Flädlesupp ^{a,c,g} € 3,20

Leabraschpadzasupp ^{a,c,g} € 3,20

(Leberspätzlesuppe)

Vom Rendvieh

Rumpsteak mit Kräuterbutter € 13,90

Pfeffersteak € 13,90

Zwiebelrostbraten € 13,90



Schnitzel

Paniertes Schnitzel ^{*} vom Schwein ^a,

Rahmschnitzel ^{*}

Paprikaschnitzel ^{*} ^{a,c,g} (scharf)

Jägerschnitzel ^{*} ^{3,a}

Alle Schnitzelgerichte € 9,80

In obenstehenden Speisen, ist eine Beilage nach Wahl enthalten.

Als Beilagen stehen zur Auswahl:

Spätzle, Pommes, Bratkartoffeln,

Beilagensalat, Kartoffelsalat

Portion Sauerkraut



Gasthof „Fohlenweide“

Beilagen Portion extra

€ 3,00

Warme Speisen

Onser Schbezialitet:

Selbergmachade Hergottsbscheisserle

3 Mauldascha en dr Briah *^{a,c} € 6,50

(3 Maultaschen in der Brühe)

3 Mauldascha mit Eier gröschdet *^{a,c} € 7,20

(3 Maultaschen mit Ei geröstet)

3 Mauldascha mit Käs iberbacka *^{a,c,g} € 7,90

(Maultaschen mit Käse überbacken)

3 Mauldascha agschmelzt mit Zwiebla *^{a,c} € 7,90

(3 Maultaschen mit Zwiebelschmälze)

Gröschde Leabraschbatza mit Oi*^{a,c,g} € 6,90

(Leberspätzle mit Ei gebraten)

Wir stellen unsere Maultaschen nach altem
Hausrezept mir größter Sorgfalt in
Handarbeit her.

Diese gibt es auch zum mitnehmen!
Je 3 Stück vakuumverpackt zu € 4,50

Genuss und gutes
Essen sind der
Schwaben höchstes
Gut!
Da sie auch in der
Fastenzeit nicht
ganz auf leckeres
verzichten wollten,
packten sie Fleisch
in Nudelteig. Dies
konnte der
"Gute Gott"
ja nicht sehen.
So entstanden
Maultaschen, welche
man aus diesem
Grunde auch
"Hergottsbscheisserle"
nennt.



Alle mit *
gekennzeichneten
Gerichte
erhalten Sie
auch als
kleine Portion
abzüglich € 1,50

Froddeenuudla

Saure Kuddla mit brodane Eidepfl*^{2,3,4,a} € 8,50

(Saure Kuttlen mit Bratkartoffeln)

oder bloß mit Brot € 5,80

Warme Speisen

'S goht au mol ohne Floisch

Buabaschbitzle mit Kraut *_{a,c,g} € 6,80

(Krautschupfnudeln)

Schwäbische Pilzpfanne*_{a,c,g} € 7,20

(Schupfnudeln, Pilze, Gemüse mit Käse überbacken)

Kässpätzle*_{a,c,g} € 6,50

Backener Camembert mit Toast_{a,c,g} € 5,80



Schwäbische
Pilzpfanne

Aus am graussa Kessel

Kesselfloisch ond Sauerkraut *₂ € 7,50

(Kesselfleisch mit Sauerkraut)

oder nur mit Brot € 5,90

Jetzt goht's om d' Wurschd

"s' Hauzigsessa"

Frische Brodwarschd mit Salod_{4,9} € 6,50

(Frische weisse Bratwürste mit gemischtem Salat)

Grauchte Baurabrodwarschd ond Sauerkraut_{4,9} € 6,50

(gerauchte Bauernbratwürste mit Sauerkraut)

oder nur mit Brot € 5,90

Warme Speisen

Eigen's Fiehlehausrostbroda

Brodaner Lebrakäs mit Zwiebla ond ama Ochsaug ^{9,c} € 6,80
(Gebratener Fleischkäse mit Zwiebeln und Spiegelei)

Brodaner Lebrakäs mit Käs ibrbacka € 6,50
(Gebratener Fleischkäse mit Käse überbacken)

Brodaner Lebrakäs mit Käs ond Ochsaug € 6,90
(Gebratener Fleischkäse mit Käse und Spiegelei)

Aus'm hoissa Ofa

Flammkuacha mit Speck und Zwiebla € 6,80
(Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln)

Flammkuacha mit Epfl ond Zemtucker € 6,80
(Flammkuchen mit Äpfel und Zimt-Zucker)

*Unsere Flammkuchen belegen wir selbst mit frischen
Zutaten*



Gasthof „Fohlenweide“

Kalte Speisen

Aus am Garda

- kleiner gemischter Salat* 3,4,j (Beilagensalat) € 3,00
großer gemischter Salat (großer gemischter Salatteller) € 6,50
Salatdeller mit brodener Hennabrusch 3,4,c,j € 8,90
Salatteller mit gebratener Hühnerbrust
Salatdeller mit Thunfisch 3,4,d € 8,90
Salatteller mit Thunfisch
Sommersalat 3,4 € 8,90
Kleiner Wurstsalat mit frischen Salaten umlegt

Lumpensuppe



Fiar grausse ond kleine Lompa

- grausse Lompasupp* (grosse Lumpensuppe)^{h,2} € 6,80
(Schwäbischer Wurstsalat mit Backsteinkäse)
oder liabr a kleine € 5,80

Wie früher bei der alda Wirtin

- Helene's Wurstsalat*^{1,2,,4,g} € 6,80
(Schwäbischer Rädleswurstsalat mit
Schwarzwurst)
Helene's Wurstsalat klein € 5,80



Gasthof „Foh“

Kalte Speisen

's liabste Vesper vo de Schwoba

an graussa Wurschdsalod^{1,2,4,8,g} € 6,50

((grosser Wurstsalat)

an kleina Wurschdsalod € 5,50

(kleiner Wurstsalat)

Hausmacher Art

(Fleischwurst, Schwarzwurst, Käse)

Schweizer Art (Fleischwurst und Käse)

Schwäbisch (Fleischwurst und Schwarzwurst)

"Geheimratslippen"

Ochsenmaulsalat^{1,2}

groß € 6,50

klein € 5,50



"Häfenweide"

Agmachada Schdenkerkäs

Romadur in Essig und Öl

groß € 5,80

klein € 3,80

Kässalod

Käsesalat aus Emmentaler Käse

groß € 6,50

klein € 5,50

Kalte Speisen

Wie bei de Baura dahoim, 's Vesper auf'm Holzbrett

- Bauernvesper** ^{1,2,4} € 7,50
(Verschiedene Hausmacher Wurstsorten schön garniert)
Speckvesper € 7,50



Bauernvesper

- Hausgemachtes Tellersulz** € 5,20
auch zum mitnehmen € 4,50
zzgl. € 2,00 Tellerpfand

- Käsbrot mit ama Ochsaug** ^{a,c} € 3,80
(Käsebrot mit Spiegelei)
Speckbrot ^{2,4} € 3,50
Griebenschmalzbrot € 3,20



Gasthof „Fohlen“

Wir sind gesetzlich dazu verpflichtet,
mögliche Zusatzstoffe und allergene
Nahrungsmittelgruppen in der Speisekarte
zu kennzeichnen.

Die Zahlen und Buchstaben bedeuten jedoch nicht,
dass wir nur Fertigprodukte verwenden!
Die Liste mit den Kennzeichnungspflichtigen
Zusatzstoffen, erhalten Sie beim Servicepersonal!

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Cola^{1,5,10}/Cola light^{1,5,8,10}

Orangensimo 0,2l € 1,50

Spezi^{1,5,10} 0,5l € 2,80

Zitronensimo¹

Aus deutschen Quellen

Imnauer Fürstenpuelle Mineralwasser 0,5l € 2,20

Imnauer Eugenie Quelle Heilwasser 0,5l € 2,20

Krumbacher medium Mineralwasser 0,7l € 2,50

Burgenperle Mineralwasser 0,7l € 2,50

Tafelwasser 0,2l € 1,00

Tafelwasser 0,5l € 2,00



So an Saftlada

Säfte 0,25l € 2,00

0,5l € 3,00

Apfelsaft naturtrüb

Orangen Direktsaft

Sauerkirschsaft

Traubensaft rot

Schorle aus obenstehenden Säften:

0,25l € 1,60 0,5l € 2,80



Weinkarte

Qualitätsweine rot

Heilbronner Staufenberg 0,25l € 3,30

Trollinger mit Lemberger

weich, saftig und harmonisch

Uhlbache Weinsteige 0,25l € 3,50

Trollinger trocken

herzhaft und füllig

Staatsweingut Meersburg 0,25l € 3,70

Spätburgunder Rotwein trocken

Kraftvoll ausgeprägter Bodenseewein völlig ausgegoren



Ingelheimer Kaiserpfalz 0,25l € 3,50

Portugieser Rotwein

Leichter gefälliger Schoppenwein für jeden Tag

Jupiter Weinkeller 0,25l € 3,80

Samtrot

Mutation des Schwarzriesling, gedeckter feiner Wein mit zartem Bukett und vornehmer Fülle

Qualitätswein rosé

Munzinger Atillafelsen 0,25l € 3,50

Spätburgunder Weißherbst

Sehr schöne Weißherbstblume, fruchtig und süffig

0,1l aller Weine € 2,00

Weinschorle aus Württemberger Qualitätswein

0,25l € 2,30

Weinkarte

Qualitätsweine weiß:

Stettener Heuchelberg 0,25l € 3,30

Riesling

Ein rassischer frisch-fruchtiger Württemberger

Schwaigerner Grafenberg 0,25l € 3,50

Riesling trocken

Herb ausgebaut, rezente und markante Säure

Staatsweingut Meersburg 0,25l € 3,70

Müller-Thurgau trocken

Guter ehrlicher Wein vom Bodensee

Bernkastler Riesling 0,25l € 3,50

Mosel-Saar-Ruwer

Lieblicher leichter Moselwein

Jechtinger Grauer Burgunder 0,25l € 3,80

Kaiserstuhl trocken

belebende Frische, bei moderater Säure mit fein ausgewogenen Fruchtaromen

Ihringer Fohlenberg 0,25l € 3,80

Weingut Karl Karle, Silvaner trocken

Milde Säure mit feiner Eleganz

0,1l aller Weine € 2,00



Gasthof „Fohlenweide“



Getränkekarte

Fassbiere

**SCHUSSENRIEDER®
WEISSE -HEFETRÜB-**

0,5l € 2,70

**SCHUSSENRIEDER®
Original N°1**

0,3l € 2,00

im Steinkrug serviert



SCHUSSENRIEDER®

Pils

0,4l € 2,50

0,3l € 2,00

Zoller Hof
LUST AUF UNSER BIER!

Spezial Export/ Radler

Süß oder Sauer

0,5l € 2,40

0,3l € 1,90



Alkoholfreie Biere

**SCHUSSENRIEDER®
WEISSE ALKOHOLFREI**

0,5l € 2,70

**SCHUSSENTHALER
ALKOHOLFREI**

0,5l € 2,40

Flaschenbiere

0,5l € 2,70

**SCHUSSENRIEDER®
-SCHWARZE -WEISSE**

**SCHUSSENRIEDER®
KRISTALL-WEISSE**

**SCHUSSENRIEDER®
SCHWARZBIER**

Schwarzbier in der Bügelflasche

Getränkekarte

Heissgetränke

Tasse Kaffee auch koffeinfrei	€ 1,70
Pott Kaffee auch koffeinfrei	€ 2,80
Milchkaffee	€ 2,80
Cappuccino	€ 2,00
Latte Macchiato	€ 2,60
Espresso	€ 1,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,00
Glas Tee versch. Sorten	€ 1,80



Gasthof „Fohlenweide“

Heißes mit Schuss

Latte Macchiato spezial mit Vanillelikör verfeinert	€ 3,50
Jagertee	€ 3,00
Glühwein	€ 2,80
Glas Tee mit Rum	€ 2,60



Getränkekarte

Sekt

Freixenet Cava seco 0,7l € 18,50

Hausmarke

Schloss Wachenheim halbtrocken

0,7l € 15,80

Piccolo

Freixenet Cava semi seco 0,2l € 5,80

Hausmarke

Schloss Wachenheim

halbtrocken

0,2l € 4,80

'S Verdauerle

Hausschnaps Marille 2cl € 2,00

Haselnussschnaps 2cl € 2,20

Obstwasser 2cl € 1,80

Kirschwasser 2cl € 1,80

Williams-Birnenbrand 2cl € 2,00

Jägermeister 2cl € 2,00

Enzian 2cl € 1,80

Himbeergeist 2cl € 1,80

Ramazotti 4cl € 2,80

Bailey's Cream 2cl € 2,20

Erdbeerlimes 2cl € 2,20

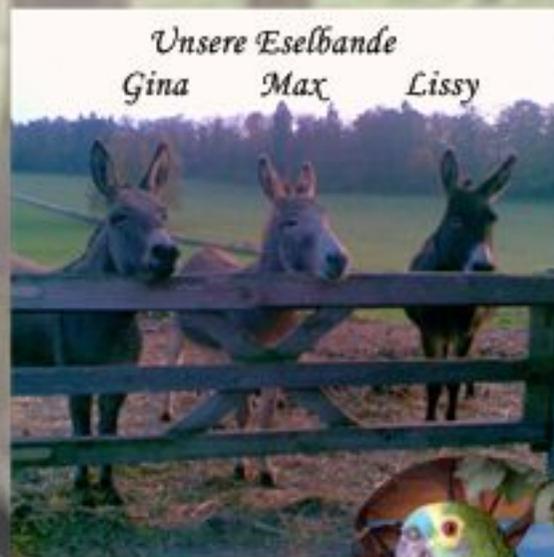


Fotos aus unserer kleinen Tierwelt

*Julius unser
Zwerg-Zebubulle*

*Auf unserem Hof leben ausser
uns menschlichen Bewohnern
auch verschiedene Tierarten,
von denen stellen wir Ihnen
auf diesen Seiten einige vor.*

*Einige Tiere nahmen wir bei
uns auf weil der Vorbesitzer
die Tiere nicht mehr halten
konnte,
oder aber haben wir zum
Beispiel das Pony "Naalah" vor
dem Tode gerettet, der ihr
aufgrund einer unheilbaren
Hufkrankheit drohte.
Sie lebt seither zufrieden bei
uns und bekommt das
Gnadenbrot.*

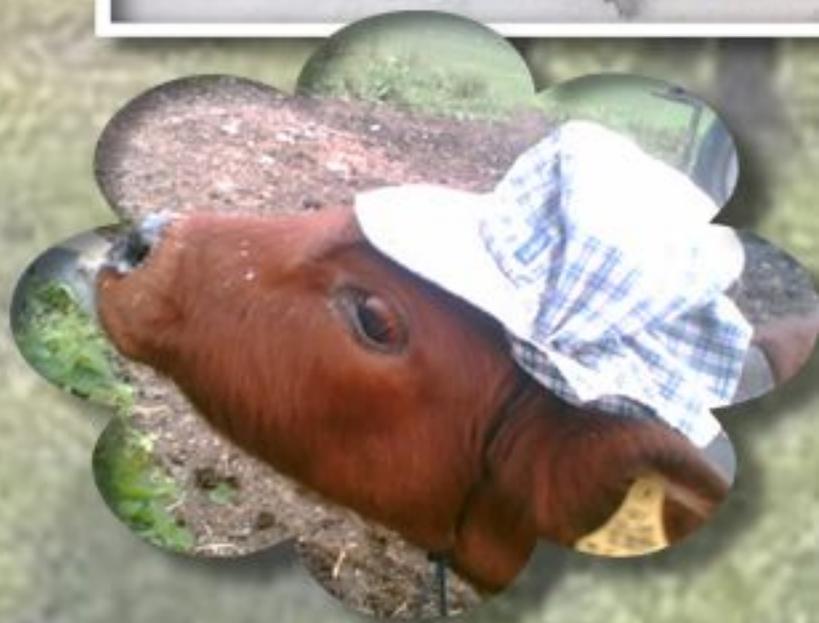


*Blaustirnamazone
Moritz*

*Blume und Flora
die Streifenskunks*



Fotos



www.gasthof-fohlenweide.de

