

Suppen *Soups*

Flädlesuppe <i>Pancake soup</i>	4,20
Schwäbische Maultaschensuppe <i>swabian ravioli soup</i>	4,80
Tomatencremesuppe <i>Tomato soup</i>	5,60

Vorspeisen *Starters*

½ Dz. Weinbergschnecken Elsässer Art in Kräuterbutter überbacken <i>Grapevine snail scalloped with herb butter</i>	8,50
Überbackener Schafskäse mit Olivenöl auf eingelegten getrockneten Tomaten <i>Gratinated sheep cheese with olive oil and dry tomatoes</i>	9,50
Garnelentöpfele Spanischer Art in heißem Olivenöl mit Chili und leichtem Knoblauch <i>Shrimps in hot olive oil with chilli and light garlic</i>	9,80

Salate *Salads*

Gemischter kleiner Salat <i>Mixed salad</i>	4,20
Bunte Salatschüssel mit gebratenen Maultaschen <i>Big mixed salad with swabian ravioli</i>	9,50
Salatschüssel mit Thunfisch und roter Zwiebel <i>Big mixed salad with tuna and red onion</i>	9,80
Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen <i>Big mixed salad with slices of fried turkey breast</i>	10,80
Wurstsalat mit Käse und Bauernbrot <i>Sausage salad with cheese and bread</i>	8,50
Zu unseren Salaten reichen wir Senfdressing <i>Our salads are served with mustard dressing</i>	

Aus'm Ländle *From our country*

Geröstete Maultaschen mit Salat 10,50
Sauté swabian ravioli with salad

Maultaschen auf Rahmchampignons 11,80
mit Tomate und Käse überbacken
gratinated swabian ravioli with cream mushrooms and tomatoes

Saure Nierle mit Bratkartoffeln 11,20
Sour kidney with fried potatoes

„Arbeiter Rostbraten“ 8,90
Fleischkäse vom Grill mit Bratensauce,
Zwiebeln und Spiegelgei
Grilled mincemeat with fried onions and fried egg

Paniertes Schweineschnitzel 13,90
mit Pommes frites und Salat
Breaded pork cutlet with french fries and salad

„Ratsherrentöpfele“ 17,80
Gebratenes vom Rind und Schwein auf Spätzle angerichtet,
mit frischem Gemüse und viel Rahmsauce im Töpfele serviert
Beef and pork tenderloin with Spätzle, fresh vegetables and cream sauce

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat 18,80
swabian roastbeef with fried onions, Spätzle and salad

„Bürgermeisters Sonntagsschnitzel“ 16,80
Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln und
Rahmchampignons, dazu Bratkartoffeln und Salat
*Breaded pork cutlet with fried onions and cream mushrooms,
served with fried potatoes and salad*

Unsere Rostbraten sind aus argentinischer Rinderhüfte geschnitten
und daher fast fettfrei.

Our roastbeef is from Argentina beef (beef heap) and almost fat free.

Pfännle-Spezialitäten *Special pans*

Lieber Gast. Diese Gerichte werden Ihnen im Pfännle vom Ofen heiß auf den Tisch serviert. Sie können daraus ohne Bedenken essen.

Danke und guten Appetit bei unseren originellen Pfännles-Spezialitäten

Dear guest. These dishes will be served in a special pan from which you can eat directly. Thank you and enjoy it.

„Bierstadels Hauspfännle“ 14,50

Schweinerückensteak mit viel Rahmsauce,
frischen Champignons und Spätzle

„Bierstadel homemade pan“

Delicate pork steak with cream sauce, fresh mushrooms and Spätzle

„Schlemmerpfännle“ 18,90

Saftiges Schweinefilets auf cremigen Blattspinat
mit Mozarella und Tomaten überbacken, dazu Krokette

„Gourmet pan“

Pork tenderloin on fresh spinach leaves, gratinated with mozzarella and tomatoes, served with croquettes

„Schweizer Sahnepfännle“ 18,50

Schweinerückensteak mit Rahmchampignons, Käse überbacken,
dazu Krokette und Salat

„Swiss cream pan“

Gratinated pork steak with cream mushrooms served with croquettes and salad

„Steakpfännle“ 21,80

Rinder- und Schweinesteak vom Grill
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat

„Steak pan“

Grilled beef and pork steak with herb butter, french fries and salad

„Feuerpfännle“ 17,80

Geschnetzeltes vom Rind und Schwein mit Gemüse
in Chili-Pfeffersauce, dazu wilde Kartoffeln

„Fire pan“

Stripes of beef and pork in a hot chili-pepper sauce with vegetables and potato wedges

Rumpsteak in der Pfefferkruste gebraten mit
Rahmsauce, wilden Kartoffeln und Salat serviert
*Rumpsteak with pepper crust on a cream sauce,
served with potato wedges and salad*

21,50

„Sindelfingen Leibgericht“
Zarte Schweinefilets mit frischen Rahmchampignons,
Maultasche, Käsespätzle und Salat serviert
*„Sindelfinger favorite dish“
Delicate pork tenderloin with cream mushrooms, swabian ravioli
cheese Spätzle and salad*

19,80

„Schwoba-Teller“
Zwiebelrostbraten und Schweinerückensteak
mit Rahmchampignons, Maultasche, Spätzle und Salat
*„Swabian dish“
Roastbeef with fried onions and porksteak with cream mushrooms,
swabian ravioli, Spätzle and salad*

20,50

Seniorenteller *Senior dishes*

Schweinelendchen ca. 120g in Champignonrahmsauce
mit Spätzle und Salat
*Small pork tenderloin (120g) in a mushroom cream sauce
served with Spätzle and salad*

13,50

Rinderfilet ca. 120g mit Kräuterbutter und Pommes frites
Small beef tenderloin (120g) with herb butter and french fries

15,50

Vegetarisch *Vegetarian*

Käsespätzle von drei verschiedenen Sorten Käse mit Röstzwiebeln, dazu ein kleiner gemischter Salat <i>Spätzle with three different cheese kinds and roasted onions, served with a mixed salad</i>	11,20
Sindelfinger Marktpfännle Käsespätzle mit verschiedenem Gemüse und Champignons <i>Cheese Spätzle with vegetables and mushrooms</i>	11,80
Kartoffelrösti mit Champignons und Mozzarella überbacken dazu Salatgarnitur <i>Hash browns baked with mushrooms and mozzarella, served with salad garnish</i>	13,90
„Fitness-Salat“ Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salatbouquet, <i>Baked potato with sour cream and mixed salad</i>	9,50
Cremespinat mit Spiegelei und Butterkartoffeln <i>Fresh cream spinach with fried egg and butter potatoes</i>	9,80

Zum süßen Ausklang *Dessert*

Gebackene Apfelküchle mit Vanillesauce, Eis und Sahne <i>Apple fritters with vanilla sauce, ice cream and whipped cream</i>	6,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne <i>Hot raspberries with vanilla ice cream and whipped cream</i>	5,80
Weißes Schokoladentörtchen mit weichem Kern auf Himbeermark und Schlagsahne dazu eine Kugel Vanilleis <i>White chocolate fudge cake on raspberry coulis and whipped cream, served with vanilla ice cream</i>	7,90
Gerne können Sie sich Ihren Eisbecher aus folgenden Sorten zusammenstellen: Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis oder Zitroneneis <i>You are welcome to create your own ice cream sundaes with the following flavors: vanilla, strawberry, chocolate, lemon</i>	je 1,30
Portion Schlagsahne <i>whipped cream</i>	0,90

Fragen Sie unser Service-Personal nach den Allergenen.