

Willkommen im Bierstadel

*Nachdem wir die Schankerlaubnis-,Getränke-,
Vergnügungs-, Mehrwert-, Einkommen-, Vermögens-,
Grundvermögens-, Gewerbekapitals-, Gewerbeertrags-, Lohn-,
Lohnsummen-, Kirchen-, Hunde- und Kapitalertragsteuer bezahlt,
Beiträge zur Krankenkasse, Berufsgenossenschaft,
Familienausgleichskasse, Invaliden-,Angestellten-, Arbeitslosen-,
Lebens-, Feuer-, Einbruchs-, Unfall- und
Haftpflichtversicherung, die Gebühren für Gas, Wasser,
Elektrizität, Heizung, Müllabfuhr, Schornsteinfeger, Telefon,
Zeitungen, Zeitschriften, Radio, Fernsehen, Gema usw.
entrichtet haben,
bleibt uns diesen Monat nur das Geld für diese Reklame
übrig und Sie zu bitten, unsere Gaststätte durch
regen Besuch unterstützen zu wollen.*

*Für Ihren Besuch danken Ihnen das zuständige Finanzamt,
sowie das Bierstadel-Team.*

Suppen *Soups*

Flädlesuppe ^{A,C,I} 6,80€
Pan cake soup

Schwäbische Maultaschensuppe ^{A,C,I} 7,20€
Swabian ravioli soup

Tomatencremesuppe ^{A,G} 6,90€
Tomatosoup

Vorspeisen *Starters*

1/2 Dz. Weinbergschnecken Elsässer Art 10,50€
in Kräuterbutter überbacken ^{N,G,2}
Grapevine snail scallop with herbs butter

Überbackener Schafkäse mit Olivenöl auf 11,80€
eingelegten getrocknet Tomaten ^G
Gratinated sheep cheese with olive oil and dry tomato

Garnelentöpfe Spanische Art in heißem Olivenöl 12,90€
mit Chili und leichtem Knoblauch ^{B,G}
Shrimp in hot olive with chilli and light garlic

Salate *Salad*

Gemischter kleiner Salat ^{G,J,2} 6,20€
Mixed salad

Bunte Salatschüssel mit gebratenen Maultaschen ^{A,C,G,J,2} 13,90€
Big mixed salad with swabian ravioli

Salatschüssel mit Thunfisch und Zwiebel ^{G,D,J,2} 14,80€
Big mixed salad with tuna fish and red onion

Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen ^{G,J,2} 15,80€
Big mixed salad with sliced fried turkey breast

Wurstsalat mit Käse und Bauernbrot ^{A,G,J,1,2} 12,90€

Sausage salad with cheese and bread

Zu unseren Salaten reichen wir Senfdressing ^{J,2,9}

Aus´m Ländle *From our country*

Geröstete Maultaschen mit Salat und Ei ^{A,C,G,J,2}

15,80€

Sauté swabian ravioli with salad

Maultaschen auf Rahmchampignons

15,80€

mit Tomate und Käse überbacken ^{A,C,G,L}

Sauté swabian ravioli with mushrooms, cream, tomato and cheese

Saure Nierle mit Bratkartoffeln ^{2,3,L,I}

16,20€

Sour kidney with fried potatoes

„Arbeiter Rostbraten“

12,80€

Fleischkäse vom Grill mit Bratensauce,

Zwiebeln und Spiegelei ^{2,17,L,I}

Mince meat from grill with fried onions and fried egg

Rostbraten mit Bauernbrot ^{A,I,L}

19,90€

Roastbeef with fried onions, sauce and bread

Paniertes Schweineschnitzel ^{A,C,G,J,2}

17,90€

mit Pommes frites und Salat

Pan fried Pork Schnitzel with french fries and salad

„Ratsherrentöpfe“ ^{A,C,G,L,I}

22,80€

Gebratenes von Rind und Schwein auf Spätzle angerichtet,
mit frischem Gemüse und viel Rahmsauce im Töpfele serviert

Beef and pork renderloin with Spätzle, fresh vegetables and cream sauce

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat ^{A,C,G,L,J,2,I}

25,80€

Swabian Roastbeef with fried onions, Spätzle and salad

„Bürgermeister Sonntagsschnitzel“ A,C,I,G,L,J,2.

18,90€

Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln und
Rahmchampignons, dazu Bratkartoffeln

*Breaded pork cutlet with fried creamed mushrooms and onions,
fried potatoes*

Unsere Rostbraten sind aus argentinischer Rinderhüfte geschnitten
und daher fast fettfrei

All our Roastbeef are sliced from Argentina beef (Beef heap)

Rumpsteak in der Pfefferkruste gebraten mit

26,90€

Rahmsauce und Wilden Kartoffeln E,G,I,L,2

Rumpsteak with pepper crusted on a cream sauce and wild potatoes

„Sindelfinger Leibgericht“

Zarte Schweinefilets mit frischen Rahmchampignons,

24,80€

Maultasche, Kässpätzle und Salat serviert A,C,G,I,J,L,2

*Sindelfinger Favorite dish delicate pork tenderloin with cream
mushrooms, swabian ravioli, cheese Spätzle and salad*

„Schwaben-Teller“ A,C,G,I,L

23,90€

Zwiebelrostbraten und Schweinerückensteak
mit Rahmchampignons, Maultasche und Spätzle

*„Swabian dish“ Roastbeef with fried onions and porksteak with mushrooms,
swabian ravioli and Spätzle*

Seniorenteller

Schweinelendchen ca. 120g in Champignonrahmsauce
mit Spätzle und Salat A,C,G,L,J,2

16,80€

*Small pork tenderloin in a cream mushroom sauce
served with Spätzle and salad*

Rinderfilet ca. 120g mit Kräuterbutter und Pommes frites ^G
21,50€

Small beef tenderloin with herb butter and french fries



Schönbuch
BRAUMANUFAKTUR



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.

All dishes will be served in a special pan where you can eat from

„Bierstadel Hauspfännle“ ^{A,C,L,I}

18,90€

Schweinerückensteak mit viel Rahmsauce,
frischen Champignons und Spätzle

„Bierstadel Home made pan“

Delicate pork steak with cream sauce, mushrooms and Spätzle

„Schlemmerpfännle“ ^{C,G}

24,20€

Saftige Schweinefilets auf cremigem Blattspinat
mit Mozarella und Tomaten überbacken, dazu Krokette

„Special pan“ *Pork tenderloin on fresh spinach leaves
scalloped with mushrooms and croquettes*

„Schweizer Sahnepfännle“ ^{C,G,L,2}

22,90€

Schweinerückensteak mit Rahmchampignons, Käse überbacken,
dazu Krokette und Salat

„Swiss cream pan“ *Pork steak with cream scalloped*

with mushrooms and cheese served with croquettes

„Steakpfännle“ ^{G,2} 25,80€

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

„Steak pan“ *Beef and pork steak barbeque made
served with herbs butter, french fries and salad*

„Feuerpfännle“ ^{L,I} 22,50€

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

„Fire pan“ *Beef and pork cut into stripes in a hot chili-pepper sauce
with vegetables and wild potatoes*



Vegetarisch *Vegetarian*

Kässpätzle von drei verschiedenen Sorten Käse 14,80€

mit Röstzwiebeln, dazu ein kleiner gemischter Salat ^{A,C,G,I,2}

Cheese Spätzle with salad

Sindelfinger Marktpfännle Kässpätzle

17,40€

verschiedene Gemüse und Champignons ^{A,C,G}

Cheese Spätzle with vegetables and mushrooms

Kartoffelrösti mit Champignons und Mozzarella 16,90€

Überbacken dazu Salatgarnitur ^{A;C;G;J;2}

Hash browns baked with mushrooms and

Mozzarella and salad garnish

„Fitness-Salat“

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salatbouquet ^{G,2}

13,80€

Baked potato with sour cream and mixed salad

Cremespinat mit Spiegelei und Butterkartoffeln ^{C,G}

15,80€

Fresh spinach leaves with fried eggs and butter potatoes

Zum süßen Ausklang *Dessert*

Gebackene Apfelkühle mit Vanillesauce, Eis und Sahne ^{A,G,E,H}

8,60€

Apple Fritter with vanilla sauce, ice and cream

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne ^{C,G,H}

7,90€

Hot raspberries with vanilla ice-cream and whipped cream

Weißes Schokoladentörtchen mit weichem Kern

9,80€

auf Himbeermark und Schlagsahne dazu eine Kugel Vanilleeis ^{A,C,G,FH,2}

*White chocolate fudge cake on raspberry coulis,
whipped cream and vanilla ice cream*

Gerne können Sie sich Ihren Eisbecher aus folgenden Sorten zusammenstellen:

je 1,80€

Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis oder Zitroneneis

You are welcome to fill your ice cream cup with the flavor of your choice:

Vanilla ice cream, chocolate ice cream, lemon ice cream

Kann Spuren von A,F,G,H,C,E enthalten

Portion Schlagsahne ^G

1,50€

Appetitmacher

Campari Soda ²

4cl 5,60

Campari Orange ²

4cl 6,20

Hugo

0,25l 6,80

Aperol Spritz ²

0,25l

6,80

Sherry Medium

4cl 5,20

Martini weiss/rot

4cl 5,20

Wodka Orange/Apfel/Lemon ¹⁰

4cl 6,50

Bacardi Cola/Orange ^{2,11}

4cl 6,50

Brauspezialitäten - Frisch gezapft vom Fass

Schönbuch UR-EDEL ^A	0,3l	3,40
untergärig	0,5l	4,40
Schönbuch PILS ^A	0,3l	3,60
untergärig	0,5l	4,60
Schönbuch NATURTRÜB ^A	0,3l	3,40
untergärig	0,5l	4,40
SCHNEIDER Hefeweissbier Original ^A	0,3l	3,40
	0,5l	4,40

Flaschenbiere

SCHNEIDER WEISSE Kristall Weizen ^A	0,5l	4,40
Schneider WEISSE Hefeweissbier ^A (Alkoholfrei)	0,5l	4,40
Schönbuch Alkoholfreies Pils ^A		0,33l
3,40		

Offene Weine „Viertel“ 0,25l

Weissweine

Lehensteinsfelder Steinacker ^L		
5,80		
<i>Riesling trocken, Württemberger Qualitätswein</i>		
Heilbronner Stauffenberg Kerner ^L		5,80
<i>Württembergischer Qualitätswein</i>		
Ihringer Fohrenberg ^L		
5,80		
<i>Spätburgunder Weissherbst, Badischer Qualitätswein</i>		
Pinot Grigio ^L		6,80
<i>Provincia die Pavia, Italienischer Weisswein</i>		

Chardonney vom Fass ^L 6,20
Veneto IGT

Weinschorle vom Chardonney ^L 4,20

Rotweine

Mundelsheimer Mühlbächer ^L
5,80
Trollinger, Württemberger Qualitätswein

Lauffener Katzenbeisser ^L 5,80
Schwarzriesling Qualitätswein

Haberschlachter Heuchelberg ^L 5,80
Trollinger/ Lemberger

Bardolino Cortenova ^L
6,80
Italienischer Rotwein

Merlot 6,80
Italienischer Rotwein

Flaschenweine auf Anfrage

Alkoholfreie Getränke

Frucade/Cola/Spezi ^{2,3,11} 0,2l 3,00
0,4l 4,30

Apfelschorle 0,2l 2,80
0,4l 4,00

Orangensaft 0,2l 3,00
0,4l 4,60

Johannisbeersaft 0,2l 3,00
0,4l 4,60

Saftschorle 0,2l 3,00
0,4l 4,00

Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	3,00
	0,4l	4,60
Tafelwasser	0,2l	2,40
	0,4l	3,40
Gerolsteiner Mineralwasser Medium 6,00	Fl. 0,75l	
Gerolsteiner Naturell-Stilles	Fl. 0,25l	2,50

Ebbes Warms

Tasse Kaffee ¹¹ 2,70		
Espresso ¹¹		2,20
Cappuccino ¹¹		3,20
Pott Tee		2,60

Gega Ranzaspanna

Himbeergeist	2cl	3,50
Kirschwasser	2cl	3,50
Williams	2cl	3,50
Underberg	2cl	3,50
Fernet	2cl	3,50
Jägermeister	2cl	3,50
Ramazotti	2cl	3,50
Malteser	2cl	3,50
Jubiläums Aquavit	2cl	3,50
Torre 10 Grand Reserva Imperial Brandy	2cl	3,50

Sekt und Blubberwasser

Prosecco Italienischer Schaumwein

0,75l

23,50

Fürst von Metternich

0,75l

28,50

Champagner auf Anfrage

Liebe Gäste, wir haben für Sie die wichtigsten Zusatzstoffe und Allergene genannt.
Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Zusatzstoffe und Allergene

1	Antioxidationsmittel	A	Glutenhaltiges Getreide
2	mit Farbstoffen	B	Krebstiere &-erzeugnisse
3	Mit Konservierungsstoffen	C	Eier / Eierzeugnisse
4	Gewachst	D	Fisch / Fischerzeugnisse
5	Mit Süßungsmitteln	E	Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse
6	Oberfläche mit Natamycin behandelt	F	Soja / Sojaerzeugnisse
7	Enthält Phenylalaninquelle	G	Milch / Milderzeugnisse
8	Mit Phosphat	H	Schalenfrüchte (Nüsse) und deren Erzeugnisse
9	Geschwefelt	I	Sellerie / Sellerieerzeugnisse
10	Chininhaltig	J	Senf / Senferzeugnisse
11	Koffeinhaltig	K	Sesamsamen & Erzeugnisse
12	Mit Geschmacksverstärker	L	Schwefeloxid und Sulfite
13	Geschwärzt	M	Lupinen
14	Mit Alkohol	N	Weichtiere
17	Pökelsalz		