

Speisen und Getränke

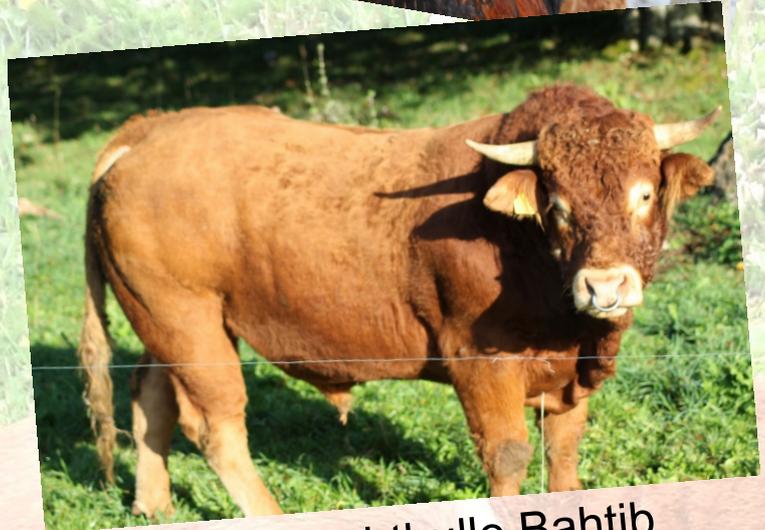


Gasthof „Fohlenweide“

Fotos aus unserer kleinen Tierwelt



Joschi



Zuchtbulle Bahtib



Blaustirnamazone
Moritz



Ziegenbock Gustl



Buddy



Fly



Gasthof Foh

*Mitten in der Natur gelegen,
fernab von Hektik und Stress,
geniessen Sie unsere
typisch schwäbische Küche*



**Herzlich willkommen
in unserem idyllisch gelegenen
*Gasthof Fohlenweide***

Genießen Sie die pure Natur, und unsere Bauernhofidylle mit verschiedenen Tierarten zum anschauen und streicheln. Die Fohlenweide ist sein vielen Jahren in den Händen der Familie Maier, eine alte Bauernfamilie aus Ebingen, welche bereits 1973 auf den Bitzer Berg aussiedelte.

1987 setzte sich die alte Wirtin Helene Maier zur Ruhe, und wir übernahmen die Gaststätte und die Landwirtschaft. Nach einem Umbau eröffneten wir im Mai 2003 das Lokal neu.

Wir bieten Ihnen bodenständige authentische schwäbische Küche mit frischen meist regionalen Zutaten, zu moderaten Preisen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns

**Heike und Karl-Friedrich Maier
mit Team**



Warme Speisen

Aus dem Suppentopf

Eine Maultasche in der Brühe a,j	€ 4,80
große Terrine: Flädlesuppe a,c,g	€ 4,80
Leberspätzlesuppe a,c,g	€ 4,80
als Vorspeisensuppe abzüglich € 1,00	

Vom Rind

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter	
Pfeffersteak	€ 19,80
Zwiebelrostbraten _a	

aus bestem südamerikanischem Rinderrücken

***Diese Gerichte
bereiten wir Ihnen
mit € 1,50
Preisabschlag
gerne auch als
kleine Portion zu!**

„Schweinisches“

Paniertes Schnitzel* a,c vom Schwein	
Rahmschnitzel* g	
Paprikaschnitzel* (scharf)	
Jägerschnitzel* mit frischen Champignons	
alle Schnitzelgerichte	€ 12,50
Cordon Bleu mit Beilage a,c,g	€ 16,50

Unsere Schnitzel werden vom Schweinerücken
aus Baden-Württemberg frisch für Sie in der Pfanne
ausgebacken.



Jägerschnitzel

**Aufpreis für
Bratkartoffeln/ Käsespätzle
als Beilage € 1,50**

**Steaks und Schnitzelgerichte
beinhalten eine Beilage,
bitte wählen Sie selbst:
Spätzle_{a,c}, Pommes, Kroketten,
Beilagensalat, hausgemachter
Kartoffelsalat, Portion Sauerkraut**

**Beilagen Portion extra
€ 4,50**

Gasthof Fohlenweide



Warme Speisen

„Hergottsbscheisserle“ mit Kartoffelsalat

Drei Maultaschen in Rinderkraftbrühe* _{a,c}	€ 10,20
Drei Maultaschen im Eimantel* _{a,c}	€ 10,90
Drei Maultaschen mit Käse überbacken* _{a,c}	€ 10,90
Drei Maultaschen mit Zwiebelschmälze* _{a,c}	€ 10,90
Leberspätzle mit Ei geröstet* _{a,c}	€ 10,90



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 ein: Dies konnte der „Gute Gott“ ja nicht sehen. So entstanden die schwäbischen Maultaschen, welche man aus diesem Grund auch „Hergottsbscheisserle“ nennt.

Wer's deftig mag:

Saure Kutteln im Trollingersößle mit Bratkartoffeln	€ 10,50
oder mit Brot	€ 7,90

Unsere Küche ist durchgehend bis 20.° geöffnet!

**Für Zusatzgedeck berechnen wir ab 12 Jahren € 1,50
für Kinder Räuberteller gratis!**

Sollten Sie Ihr Gericht nicht schaffen, packen wir Ihnen den Rest auf Wunsch gerne ein, müssen jedoch aufgrund des neuen Verpackungsgesetzes der EU einen kleinen Obolus von € 1,00 berechnen!

Warme Speisen

Es geht auch mal ohne Fleisch

Krautschupfnudeln* _{a,c}	€ 9,80
Schwäbische Pilzpfanne* _{a,c,g} (Schupfnudeln, frische Champignons, frisches Gemüse mit Emmentaler Käse überbacken)	€ 10,90
Käsespätzle* mit kleinem Salat _{a,c,g}	€ 10,90
Gebackener Camembert _{a,c,g} mit Salatgarnitur und Toastscheiben	€ 9,80



*Schwäbische
Pilzpfanne*

Aus dem großen Kessel

Kesselfleisch mit Sauerkraut* _{1,9,11} (gepökelter Schweinebauch)	€ 9,80
oder nur mit Brot	€ 7,50

Es geht um die Wurst!

Das Hochzeitsessen der alten Zeit

Paar frische weiße Bratwürste_{1,9}
mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder gem. Salat
€ 8,90

Paar gerauchte Bauernbratwürste_{1,9,11}
mit Sauerkraut und Brot € 8,90

oder nur mit Brot € 7,00

Unsere Küche ist durchgehend bis 20.° geöffnet!

Warme Speisen

Eugen`s Fiehlehausrostbraten mit Kartoffelsalat

Gebratener Fleischkäse mit knusprigen
Röstzwiebeln und Spiegelei 1,9,11,a,c € 11,80

Gebratener Fleischkäse
mit Emmentaler überbacken 1,9,11,g € 11,80

Gebratener Fleischkäse
mit Emmentaler überbacken und Spiegelei 1,9,11,c,g € 11,80



Aufpreis für Wunschbeilage
Bratkartoffeln € 1,50

*Fleischkäse mit
Zwiebeln und Spiegelei*

Aus dem heißen Ofen

Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse 1,9,a,g

Flammkuchen vegetarisch mit Blattspinat
und mit Knoblauch mariniertem Fetakäse a,g

Flammkuchen süß mit saftigen Apfelscheiben
und Zimt-Zucker a,g

jeder Flammkuchen groß € 9,50
klein € 6,50

Unsere Flammkuchen werden von uns mit
frischen Zutaten belegt, und im Spezialofen für Sie knusprig gebacken!

Gasthof Fohlenweide



Kalte Speisen

Frisch aus dem Garten

Kleiner gemischter Salat c,j	€ 4,50
Großer bunter Salatteller c,j	€ 8,90
Salat „Neptun“ mit gebratenen Garnelen c,d,j	€ 11,80
Fitness-Salat mit gebratenen Putenstreifen c,j	€ 11,80
Salat „Nizza“ mit Thunfisch c,d,j	€ 11,80
Sommersalat 1,3,9,11,c,j (kleiner Wurstsalat mit frischen Salaten umlegt)	€ 11,80

mit hausgemachtem Salatdressing sowie Joghurdressing

**Alle großen Salate servieren wir mit Kräuterbaguette
mit hausgemachter Kräuterbutter
Kräuterbaguette extra €2,50**



Fitness-Salat

Für große und kleine Lompa

Große Lumpensuppe 1,3,9,g	€ 8,90
Schwäbischer Wurstsalat grob geschnitten mit Stinkerkäse(Limburger) oder lieber in klein	€ 7,90



Wie früher bei der alten „Fiehlehauswirtin“

Helene´s Wurstsalat 1,3,9,11,g	€ 8,90
Schwäbischer Rädleswurstsalat mit Schwarzwurst auf Wunsch mit Käse klein	€ 7,90

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 Konservierungsstoffe	7 gewachst
2 Antioxidationsmittel	8 Süßungsmittel
3 Geschmacksverstärker	9 Phosphat
4 geschwefelt	10 coffeinhaltig
5 Farbstoff	11 Natrium Nitrit Pökelsalz
6 geschwärzt	

Allergene Nahrungsmittelgruppen:

a glutenhaltiges Getreide
c Eier
d Fisch, Krustentiere
g Milch
j Senf

Kalte Speisen

Des Schwaben liebstes Vesper

Wurstsalate in verschiedenen Arten:

mit Allem 1,3,9,11,g Fleischwurst, Schwarzwurst, Emmentaler

Schweizer Art Fleischwurst und Käse

Schwäbisch Fleischwurst und Schwarzwurst

groß € 7,90

klein € 6,90



*Schwäbischer
Wurstsalat*



Ochsenmaulsalat

„Geheimratslippen“

Ochsenmaulsalat 1,2,9,11

groß € 8,90

klein € 7,90

„Kässupp“

Stinkerkäse (Limburger) in Essig und Öl-Marinade

groß € 8,50

klein € 7,50

Käsesalate

Käsesalat aus Emmentaler Käse

groß € 8,90

klein € 7,90

Käsesalat spezial (Bergkäse, Emmentaler, Limburger)

groß € 9,20

klein € 8,20

Hausgemachtes Tellersulz^{1,9,11,c} € 8,90

auch zum mitnehmen € 7,50

zzgl. € 2,00 Tellerpfand

Nicht immer vorrätig!



A Kleinigkeit:

Griebenschmalzhäfele (hausgemachtes Griebenschmalz
mit frischem Bauernbrot) € 5,50

Brot Nachbestellung € 1,00

Fohlenweide



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Cola	1,5,10/Cola Zero	1,5,8,10	
Orangenlimo	1,5,10	0,2l	€ 2,00
Spezi	1,5,10	0,5l	€ 4,00
Zitronenlimo	1		



Aus deutschen Quellen

Albstadt-Wasser spritzig Tafelwasser	0,25	€ 1,50
Albstadt-Wasser spritzig Tafelwasser	0,5l	€ 2,80
Teinacher Gourmet naturell	0,5l	€ 3,50
Imnauer medium Mineralwasser	0,7l	€ 4,20

So an Saftlada

Apfelsaft naturtrüb	0,25l	€ 3,00
Orangen Direktsaft	0,5l	€ 4,00
Sauerkirsch Nektar		
Johannisbeer Nektar		
Maracuja Nektar		

Schorle aus obenstehenden Säften
0,25l € 2,50 0,5l € 4,00

Alle Säfte beziehen wir von Stingel Fruchtsäfte
Balingen-Weilstetten



Gasthof F

Getränkekarte

Fassbiere

Schussenrieder

Weißbräu

0,5l € 3,60

Schussenrieder Original No.1

0,3l € 2,50

naturtrübes Bier im Steinkrug serviert

auch als Radler erfrischend

Schussenrieder Pils

0,4l € 3,50

0,3l € 2,50

Schussenrieder Export

Radler süß oder sauer

0,5l € 3,20

0,3l € 2,50

Flaschenbiere

Schussenrieder Weisse
Kristallklar

0,5l € 3,60

Lehner S' Dunkle

(Dunkles Export) 0,5l € 3,60

Ohlenweide



Alkoholfreie Biere

Rothaus Weizen alkoholfrei

0,5l € 3,60

Becks Pils alkoholfrei

0,5l € 3,20

Fürstenberg Zitrus-Radler alkoholfrei

0,33l € 2,50

Weinkarte

Qualitätsweine rot:

Heilbronner Staufenberg 0,25l € 4,80

Württemberg, Trollinger mit Lemberger
weich, saftig und harmonisch

Hirsch Leingartener Grafenberg 0,25l € 5,80

Württemberg, Lemberger
Ausdrucksstarker würzig, kräftiger Rotwein.
Kulinarisch ein super universeller Partner!

Hirsch Trollinger 0,25l € 5,80

Satte Frucht, strammes Rückgrat,
harmonische Trollinger Power mit präziser Eleganz.
Er hat unter allen trockenen Rotweinen wohl den höchsten Trinkfluss...

Jupiter Weinkeller Samtrot 0,25l € 4,50

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

Staatsweingut Meersburg 0,25l € 4,80

Baden Spätburgunder, trocken, kraftvoll ausgeprägter
Bodenseewein, völlig durchgegoren

Weingut Dr. Heger Spätburgunder 0,25l € 5,00

Baden, feine Spätburgundernote, Geschmack nach
Waldbeeren, Duft von Pfeffer, Schlehen und reifen Erdbeeren

Qualitätsweine rose:

Hagnauer Spätburgunder Weißherbst

0,25l € 4,80

Baden, warme Beerentöne, fleischig fruchtig und rund

Munzinger Attilafelsen 0,25l € 4,50

Baden, Spätburgunder Weißherbst
sehr schöne Weißherbstblume, fruchtig und süffig

Alle Weine in 0,1l € 2,30

Weinschorle aus Württemberger Qualitätswein

0,25l € 2,80



Weinkarte

Qualitätsweine weiß

Stettener Heuchelberg 0,25l € 4,50
Riesling, rassiger frisch-fruchtiger Württemberger

Schwaigerner Grafenberg 0,25l € 4,50
Riesling trocken, Württemberg herb ausgebaut
rezente und markante Säure

Staatsweingut Meersburg 0,25l € 4,50
Müller-Thurgau trocken, Baden, guter ehrlicher Wein
vom Bodensee

Ihringer Fohrenberg 0,25l € 4,50
Silvaner, Baden, Karl Karle, blumig leichter Wein mit
feiner Frucht

Jechtinger Grauer Burgunder 0,25l € 4,80
Baden Kaiserstuhl trocken, belebende Frische,
bei moderater Säure, mit fein ausgewogenen Fruchtaromen

Weingut Dr. Heger Weißburgunder 0,25l € 5,00
Baden, feinwürzig, feiner Duft nach Aprikose und Vanile
mit Zitrusnote. Mineralischer feinwürziger fruchtiger Geschmack

Schwäbischer Most von Streuobstwiesen

0,2l € 3,00

als Schorle 0,25l € 2,60



Gasthof Fohlenweide



Getränkekarte

Sekt/ Schaumwein:

Bodensee Secco
0,7l Flasche € 19,50

Glas Bodensee Secco
0,1l € 3,50



's Verdauerle

Marillenschnaps
Williamsbirne
Enzian
Kirschwasser
Himbeergeist
Linie Aquavit
Fernet Branca

je 2cl € 3,00

**das besondere Tröpfle
von der Brennerei Senft
in Salem-Rickenbach**

Williams- Edles Fass
Elstar
Cöxchen
Pfirsich mit Fruchtzug
2 cl je € 4,50



Weitere leckere
Tröpfle erfragen Sie
beim Servicepersonal

Getränkekarte

Heißgetränke

Tasse Kaffee € 2,60
auch koffeinfrei

große Tasse Kaffee € 3,50
auch koffeinfrei

Milchkaffee € 3,00

Cappuccino € 2,80

Latte Macchiato € 3,00

Espresso € 2,20

Heiße Schokolade mit Sahnehaube € 4,00
aus echter Schokolade mit Milch angerührt

Glas Tee € 2,60
verschiedene Sorten, fragen Sie nach unserer Teekarte



Heißes mit Schuss

Latte Macchiato spezial € 4,00
mit Likör verfeinert

Jagertee € 4,00

Glühwein € 4,00

Glas Tee mit Rum € 4,00

Fam. Maier
Fohlenweide 1
72458 Albstadt
Tel: 07431- 800 680

www.gasthof-fohlenweide.de

