

Speisen und Getränke



Gasthof Fohlenweide



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, um unsere Bauernhofidylle mit verschiedenen Tierarten zum Anschauen und Streicheln.

Bereits 1973 siedelten Helene und Fritz Maier von Ebingen auf den Bitzer Berg aus, um die Fohlenweide zu bewirtschaften. 1987 setzte sich Helene Maier zur Ruhe und wir übernahmen das Gasthaus und die Landwirtschaft, welche wir zur Bio-Landwirtschaft mit Direktvermarktung umstrukturierten.

Seither betreiben wir erfolgreich in mittlerweile zweiter und dritter Generation den weithin bekannten

„Gasthof Fohlenweide“

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

Wir bereiten jedes Gericht individuell mit Liebe und Sorgfalt für Sie zu!

Lassen Sie für eine Weile die Seele baumeln, vergessen Sie für die Zeit Ihres Aufenthalts den Alltag, und lassen Sie sich von uns verwöhnen!



Wir freuen uns auf Sie!
Heike und Karl-Friedrich Maier
mit Team



Bio- Weiderind von der Fohlenweide

**Aufgewachsen inmitten der Natur,
fernab von Hektik und Stress,
auf unseren kräuterreichen
Hochplateau Bioweiden**

**Unsere Tiere sind durch stressfreien fairen Umgang
zum Menschen geprägt. Die Fütterung erfolgt
ausschließlich mit hofeigenem natürlichem
tiergerechtem Futter. Die Tiere werden artgerecht
von ihren Müttern aufgezogen. Die Weide-Saison
dauert im Durchschnitt von März bis Ende November.**



**Wir verzichten auf Maismast,
den Einsatz von Medikamenten
sowie auf den Einsatz von Chemie!**

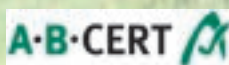


**Sichern Sie sich Ihr besonderes
10 kg Fleischpaket, welche nur
begrenzt und sessional verfügbar
sind!**

**Termine und Preise für ein Fleischpaket
erfragen Sie bitte bei unserem
freundlichen Personal!**

Ein Fleischpaket beinhaltet ca:

**1,5kg Hackfleisch
3 kg Rinderbraten
1kg Fleisch für Gulasch
1,5 Kg Steak und Rouladen
3 kg Suppenfleisch
1 kg Rinderknochen gibt es gratis dazu
Gewichtsangaben sind Circa-Werte**



DE-ÖKO-006



Warme Speisen

Aus Oma's Suppentopf

Eine hausgemachte Maultasche ^{9,a,c} in kräftiger Rinderbrühe 6,50
große Terrine zum Sattwerden:

Flädlesuppe ^{a,c,g} 6,50

Leberspätzlesuppe ^{a,c,g} 6,50

als Vorspeisensuppe abzüglich 1,00



Vom Argentinischen Rind, je ca. 250g

Rumpsteak rosa gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter

Pfeffersteak mit Whiskey- Pfefferrahmsoße_g je 30,50

Zwiebelrostbraten_a mit ganz viel knusprigen Röstzwiebeln

„Schweinisches“

Cordon Bleu ^{9, a,c,g} 23,50

Paniertes Schnitzel ^{*a,c,g} vom Schwein 18,90

Rahmschnitzel ^{*g} 18,90

Paprikaschnitzel ^{*} (scharf) 18,90

Jägerschnitzel ^{*g} 19,50

mit frischen gebratenen Champignons

Steaks und Schnitzelgerichte
beinhalten eine Beilage,
welche Sie selbst wählen dürfen!

Zur Auswahl stehen:

Hausgemachte Spätzle ^{a,c}
„Pommfritz“, Kroketten ^{a,c},
hausgemachter Kartoffelsalat

Schwäbische Klassiker

Äblerplatte ^{a,c,g} 25,90

(Schweinelendchen/Rahmsoße/
hausgemachte Maultasche/ Käsespätzle)

Schwabenteller_{a,c,g} 22,90

(Schweinelendchen/Pilzrahmsoße/
hausgemachte Spätzle)

Wünschen Sie weitere Beilagen,
berechnen wir jeweils 5,50
Beilagensalat 6,90

Für die Wunschbeilage
Bratkartoffel, Käsespätzle
oder halb Spätzle halb Pommes berechnen wir
einen kleinen Aufpreis von 2,50

Mit ^{*} gekennzeichnete
Gerichte bereiten
wir Ihnen mit 1,50
Preisabschlag
gerne als kleine
Portion zu!



Sollten Sie ihr leckeres Essen nicht
schaffen, können wir es Ihnen gegen eine
Verpackungspauschale gerne einpacken!

Einwegverpackung 1,00

Mehrwegverpackung Pfand 3,00

Warme Speisen

Hausgemachte „Herrgottsbscheißerle“ – schwäbisch und traditionell

3 Maultaschen * _{a,c,g} in würziger Rinderbrühe	15,80
geröstet und mit Ei ummantelt	16,90
mit geschmälzten Zwiebeln	16,90
mit Emmentaler überbacken	17,90
Leberspätzle mit Ei geröstet * _{a,c,g}	17,90

bei diesen Gerichten ist klassisch Kartoffelsalat dabei,
auf Wunsch ein gemischter Salat



Warum „Herrgottsbscheißerle“? Der Legende nach versteckte man früher das Fleisch im Nudelteig damit der liebe Gott es in der Fastenzeit nicht sehen konnte.

Eugen's Fiehlehausrostbraten

Gebratener Fleischkäse mit knusprigen Röstwiebeln und Spiegelei
dazu hausgemachter Kartoffelsalat _{1,9,11} 16,50

Deftig schwäbisch!

Saure Kutteln im Trollingersöble mit Bratkartoffeln	16,80
Kesselfleisch mit Sauerkraut und Brot _{1,9,11}	15,80
(gepökelter Schweinebauch) <u>von September bis April erhältlich</u>	
Alblinsen mit Spätzle und Saiten _{1,9,11,a,c}	15,80

Jetzt goht's omd Wurschd!

Das Hochzeitessen der alten Zeit

Weißer Bratwurst _{1,9} mit hausgemachtem Kartoffelsalat	13,90
--	-------

Für ein Zusatzgedeck berechnen wir ab 12 Jahren 2,50

Für Kinder ist der Räuberteller gratis!

Unsere Küche ist durchgehend bis 20.00 Uhr für Sie da!

Warme Speisen

Es geht auch mal ohne Fleisch

Krautschupfnudeln*_{a,c} 15,90

Schwäbische Pilzpfanne*_{a,c,g} 17,90

(Schupfnudeln, frische Champignons, frisches Gemüse mit Emmentaler überbacken)

Käsespätzle*_{a,c,g} aus hausgemachten Spätzle mit würziger Käsemischung mit gemischtem Salat

16,90

Gebackener Camembert _{a,c,g} mit Salatgarnitur und Toast 15,90

Hausgemachte Maultaschen _{a,c,g} mit Frischkäse-Spinatfüllung 19,80
an fruchtiger Tomatensoße mit Bergkäsespänen und gem. Salat



Vegetarische Maultaschen

Aus Neptuns Reich

auf der Haut gebratenes Forellenfilet
an Mandelbutter mit Butterkartoffeln 29,50



Forellenfilet

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 13,50

klein 10,50

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



Unsere Küche ist bis 20.00 Uhr für Sie da!



Kalte Speisen

Frisch aus dem Garten

Kleiner gemischter Salat a,g,j	6,90
Großer bunter Salatteller a,g,j	14,50
Salat „Neptun“ mit gebratenen Knobigarnelen b,c,g,j	19,90
Fitness-Salat mit gegrillten Putenstreifen a,g,j	19,90
Bunter Salat mit Streifen vom gegrillten Roastbeef a,g,j	21,90
Sommersalat ^{1,3,9,11,a,g,j}	19,90
(kleiner Wurstsalat mit frischen Salaten umlegt)	
alle Salate mit leckerem hausgemachtem Salatdressing	
Alle großen Salate servieren wir mit Kräuterbaguette	
mit hausgemachter Kräuterbutter	
Kräuterbaguette extra	3,00



Fitness-Salat

Für große und kleine Lompa

Große Lumpensuppe ^{1,3,9,11a,g}	14,90
(Schwäbischer Wurstsalat grob geschnitten mit Stinkerkäs(Limburger))	
oder lieber in klein	12,50



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

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

Allergene Nahrungsmittelgruppen:

- a glutenhaltiges Getreide
- b Fisch, Krustentiere
- c Eier
- g Milch
- h Sellerie
- j Senf



Kalte Speisen

Wie früher bei der alten Fiehlehauswirtin

Helenes Wurstsalat 1,3,9,11,b,g 14,50 klein 12,90
Schwäbischer Wurstsalat Rädleswurstsalat mit Schwarzwurst
auf Wunsch auch mit Käse

Unser Käse ist Rohmilchkäse!

Des Schwaben liebstes Vesper

Verschiedene Wurstsalate: 1,3,9,11,g
mit „Allem“ (Fleischwurst, Schwarzwurst, Emmentaler)

Schweizer Art (Fleischwurst und Käse) groß 12,50
klein 11,50

Schwäbischer (Fleischwurst und Schwarzwurst)



„Geheimratslippen“

Ochsenmaulsalat 1,2,11,b,h
in würziger Marinade mit blauen Zwiebeln
mit Brot groß 14,50 klein 12,90
mit Bratkartoffeln + 5,50

„Kässupp“

Stinkerkäse (Limburger) in würziger Essig/ Öl-Marinade
mit blauen Zwiebeln groß 12,50 klein 11,50

Käsesalate aus Rohmilchkäse

Käsesalat aus Emmentaler Käse
groß 14,50 klein 12,90

Bei allen Wurst/Käsesalaten ist Brot dabei,
auf Wunsch gerne auch mit Pommes oder Bratkartoffeln + 5,50
Brot Nachbestellung 2,00

A Sulz wie früher:

Hausgemachtes Tellersulz 1,9,11,c 12,50
auch zum mitnehmen 8,50
zzgl. 2,00 Tellerpfand
Nicht immer vorrätig!



Getränkekarte

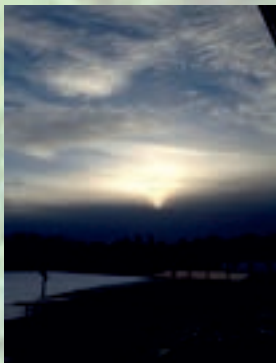
Alkoholfreie Getränke

Grapos Cola 1,5,9,10/ Cola Zero 1,5,8,9,10	0,2	2,90
Grapos Orangenlimo 1,2,5	0,5	5,20
Grapos Zitronenlimo 1		
Grapos Spezi 1,2,5,9,10		



Aus deutschen Quellen

Albstadt-Wasser spritzig/natur/medium Tafelwasser	0,2	2,20
Albstadt-Wasser spritzig/natur/medium Tafelwasser	0,5	4,20



So an Saftlada

Stingel Orangen Direktsaft		
Stingel Sauerkirsch Nektar	0,2	3,20
Stingel Maracuja Nektar	0,50	5,20
Grapos Johannisbeer Nektar		
Grapos Apfel Fruchtkonzentrat		

alle Säfte/Nektare erhalten Sie auch als Schorle/ gespritzt

Holunder-Spritz ¹	0,2	3,00
	0,5	5,20

Frisch vom Fässle

Schussenrieder Export		
Radler süß oder sauer		
0,3 3,20 0,5 4,50		



Alkoholfreie Biere

Hefeweizen alkoholfrei	0,5	4,90
Alkoholfreies Export	0,5	4,50
Radler alkoholfrei	0,5	4,50

Schussenrieder Original No.1		
naturtrübes Kellerbier im Steinkrug serviert		
0,3 3,30 0,5 4,90		

Schussenrieder Weißbräu		
0,3 3,30 0,5 4,90		

Berg Braumeister Pils		
0,3 3,50		

Bier aus'm Fläschle

Kristallweizen	0,5	4,90
Dunkles Bier	0,5	4,90
Schussenrieder Natur-Radler	0,5	4,50

Weinschorle weiß/ rot/ rosè 0,25 4,50

aus Württemberger Qualitätsweinen

Unsere Weine entnehmen Sie bitte unserer separaten Weinkarte welche Sie gerne vom Servicepersonal erhalten.



Heissgetränke

Kaffee und Espresso

Tasse Café Creme	3,20
Pott Café Creme	3,90
Espresso	2,80
doppelter Espresso	3,80



Cappuccino & Latte Macchiato

Cappuccino	3,50
großer Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,00
Latte Macchiato spezial	5,00
mit Likör verfeinert	
Espresso Macchiato	3,80

Heiße Schokolade

Heiße Schokolade mit Sahne	4,80
Heiße Schokolade mit Milchschaum	4,20
Heiße weiße Schokolade mit Milchschaum	4,20



Glühwein und Co

Glühwein rot oder weiß	
Jagertee	
Schwarztee mit Rum	je 5,00

Tee verschiedene Sorten

Schwarztee mit Zitrone oder Milch	
Pfefferminztee	
Grüner Tee	
Roibuschtee	je Glas 3,00
Kräutertee	
Früchtetee	



Impressionen



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

www.gasthof-fohlenweide.de

