

# 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!



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**



**Fohlenweide**



**A·B·CERT**

**DE-ÖKO-006**





# Warme Speisen

## Aus Oma's Suppentopf

Eine hausgemachte Maultasche <sup>9,a,c</sup> in kräftiger Rinderbrühe 6,50  
 große Terrine zum Sattwerden:  
 Flädlesuppe <sup>a,c,g</sup> 6,50  
 Leberspätzlesuppe <sup>a,c,g</sup> 6,50  
 als Vorspeisensuppe abzüglich 1,00



## Vom Rind je ca. 250g

Rumpsteak rosa gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter

Pfeffersteak mit Whiskey- Pfefferrahmsoße <sup>g</sup> je 29,80

Zwiebelrostbraten <sup>a</sup> mit ganz viel knusprigen Röstzwiebeln

## „Schweinisches“

Paniertes Schnitzel <sup>\*a,c,g</sup> vom Schwein 17,90  
 Rahmschnitzel <sup>\*g</sup> 17,90  
 Paprikaschnitzel <sup>\*</sup> (scharf) 17,90  
 Jägerschnitzel <sup>\*g</sup> 18,50  
 mit frischen gebratenen Champignons

Steaks und Schnitzelgerichte  
 beinhalten eine Beilage,  
 welche Sie selbst wählen dürfen!  
 Zur Auswahl stehen:  
 Hausgemachte Spätzle <sup>a,c</sup>  
 „Pommfritz“, Kroketten <sup>a,c</sup>,  
 hausgemachter Kartoffelsalat

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

Cordon Bleu <sup>9,a,c,g</sup> 21,90  
 mit viel Käse

Schweinerückensteak vom Grill 23,50  
 mit hausgemachter Kräuterbutter

Äblerplatte <sup>a,c,g</sup> 24,50  
 (Schweinelendchen/Rahmsoße/  
 hausgemachte Maultasche/ Käsespätzle)

Schwabenteller <sup>a,c,g</sup> 21,50  
 (Schweinelendchen/Pilzrahmsoße/  
 hausgemachte Spätzle)



Jägerschnitzel

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

Mit <sup>\*</sup> gekennzeichnete  
 Gerichte bereiten  
 wir Ihnen mit 1,50  
 Preisabschlag  
 gerne als kleine  
 Portion zu!

## *Gasthof Fohlenweide*



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“ mit Kartoffelsalat

3 Maultaschen * <sub>a,c,g</sub> in würziger Rinderbrühe	15,80
geröstet und mit Ei ummantelt	16,50
mit geschmälzten Zwiebeln	16,50
mit Emmentaler überbacken	17,50
Leberspätzle mit Ei geröstet * <sub>a,c,g</sub>	17,50



Genuss und gutes Essen sind der Schwaben höchstes Gut! Da sie auch in der Fastenzeit nicht ganz auf Leckerer 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 „Herrgottsbscheißerle“ nennt.

Der Schwabe isst die Maultaschen klassisch in einer selbstgekochten Rindfleischbrühe, in die der Kartoffelsalat mit hineingehört.

## Eugen's Fiehlehausrostbraten

Gebratener Fleischkäse mit knusprigen Röstwiebeln und Spiegelei  
dazu hausgemachter Kartoffelsalat 15,80

## Deftig schwäbisch!

Saure Kutteln im Trollingersöble mit Bratkartoffeln	14,80
Kesselfleisch mit Sauerkraut und Brot <sub>1,9,11</sub>	13,80
(gepökelter Schweinebauch) <u>von September bis April erhältlich</u>	
Alblinsen mit Spätzle und Saiten <sub>1,9,11,a,b</sub>	14,80

## Jetzt goht's omd Wurschd!

### Das Hochzeitessen der alten Zeit

Weißer Bratwürste<sub>1,9</sub> mit hausgemachtem Kartoffelsalat 12,90

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\*<sub>a,c</sub> 14,50

Schwäbische Pilzpfanne\*<sub>a,c,g</sub> 16,80

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

Käsespätzle\*<sub>a,c,g</sub> aus hausgemachten Spätzle mit würziger Käsemischung mit gemischtem Salat 15,90

Gebackener Camembert <sub>a,c,g</sub> mit Salatgarnitur und Toast 14,80

Hausgemachte Maultaschen <sub>a,c,g</sub> mit Frischkäse-Spinatfüllung an fruchtiger Tomatensoße mit Bergkäsespänen und gem. Salat 19,80

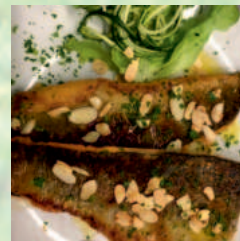


Vegetarische Maultaschen

## Aus Neptuns Reich

auf der Haut gebratenes Forellenfilet an Mandelbutter mit Butterkartoffeln 27,50

Bandnudeln <sub>a,b,c,g</sub> 28,50 mit gegrilltem Lachsfilet



Forellenfilet

## Aus dem heißen Ofen

Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse<sub>1,9,a,g</sub>

Flammkuchen vegetarisch mit Blattspinat, und mit Knoblauch mariniertem Fetakäse <sub>a,g</sub>

Flammkuchen süß mit saftigen Apfelscheiben und Zimt-Zucker <sub>a,g</sub>

jeder Flammkuchen groß 12,50  
klein 9,80

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

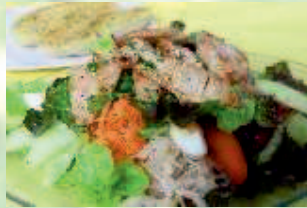
## Frisch aus dem Garten

Kleiner gemischter Salat a,g,j	6,90
Großer bunter Salatteller a,g,j	13,50
Salat „Neptun“ mit gebratenen Knobigarnelen b,c,g,j	18,50
Fitness-Salat mit gegrillten Putenstreifen a,g,j	18,50
Bunter Salat mit Streifen vom gegrillten Roastbeef a,g,j	19,50
Sommersalat <sup>1,3,9,11</sup> ,a,g,j	18,50

(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 <sup>1,3,9,11a,g</sup>	13,80
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 coffeinhaltig
- 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 13,50 klein 12,50  
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 11,50  
klein 10,50

Schwäbischer (Fleischwurst und Schwarzwurst)



## „Geheimratslippen“

Ochsenmaulsalat 1,2,11,b,h  
in würziger Marinade mit blauen Zwiebeln  
mit Brot groß 13,50 klein 12,50  
mit Bratkartoffeln + 5,50

## „Kässupp“

Stinkerkäse (Limburger) in würziger Essig/ Öl-Marinade  
mit blauen Zwiebeln groß 11,50 klein 10,50

## Käsesalate aus Rohmilchkäse

Käsesalat aus Emmentaler Käse  
groß 13,50 klein 12,50

Dreierlei Käsesalat (würziger Bergkäse, Emmentaler, Limburger)  
groß 13,50 klein 12,50

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<sup>1,9,11,c</sup> 11,50  
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	2,80
Grapos Orangenlimo 1,2,5	0,5	5,00
Grapos Zitronenlimo 1		
Grapos Spezi 1,2,5,9,10		



## Aus deutschen Quellen

Albstadt-Wasser spritzig/natur Tafelwasser	0,25	2,00
Albstadt-Wasser spritzig/natur Tafelwasser	0,5	4,00
Innauer medium Mineralwasser	0,7	5,20

## So an Saftlada

Stingel Orangen Direktsaft		
Stingel Sauerkirsch Nektar	0,2	3,00
Stingel Maracuja Nektar	0,50	5,00
Grapos Johannisbeer Nektar		
Grapos Apfel Fruchtkonzentrat		



alle Säfte/Nektare erhalten Sie auch als Schorle/ gespritzt

Holunder-Spritz <sup>1</sup>	0,2	2,80
	0,5	5,00

## Frisch vom Fässle

Ott Spezial Export		
Radler süß oder sauer		
0,3 3,00 0,5 4,30		



## Alkoholfreie Biere

Hefeweizen alkoholfrei	0,5	4,80
Alkoholfreies Export	0,5	4,30
Radler alkoholfrei	0,5	4,30

Schussenrieder Original No.1		
naturtrübes Kellerbier im Steinkrug serviert		
0,3 3,20 0,5 4,80		

## Bier aus`m Fläschle

Schussenrieder Weißbräu		
0,3 3,20 0,5 4,80		

Kristallweizen	0,5	4,80
Lehner S`Dunkle	0,5	4,80
Schussenrieder Natur-Radler	0,5	4,30

Berg Braumeister Pils		
0,4 4,50		

Weinschorle weiß/ rot/ rosè 0,25 4,00

aus Württemberger Qualitätsweinen

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

ohlenweide





# Heissgetränke

## Kaffee und Espresso

Tasse Cafè Creme	2,80
Pott Café Creme	3,50
Espresso	2,50
doppelter Espresso	3,50



## Cappuccino & Latte Macchiato

Cappuccino	3,00
großer Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	3,60
Latte Macchiato spezial mit Likör verfeinert	4,80
Espresso Macchiato	3,50

## Heiße Schokolade

Heiße Schokolade mit Sahne	4,50
Heiße Schokolade mit Milchschaum	3,80
Heiße weiße Schokolade mit Milchschaum	3,80
Chai Latte Vanille	3,80



## Glühwein und Co

Glühwein rot oder weiß	
Jagertee	
Schwarztee mit Rum	
	je 4,50

## Tee verschiedene Sorten

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





# Impressionen





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

[www.gasthof-fohlenweide.de](http://www.gasthof-fohlenweide.de)

