

# Speisen und Getränke



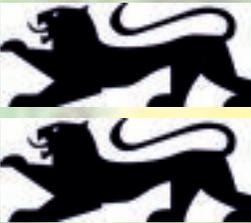
*Gasthof Fohlenweide*



Wir „Traufgänge-Gastgeber“ bringen Ihnen ein Stück von uns und unserer Heimat auf den Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse, oder fangfrischer Fisch, und ALLES aus unserem „Ländle“!



**Jedes „Traufgänge-Gastgeber“ Gericht ist gekennzeichnet und besteht ausschließlich aus Produkten unserer Region. Nachweislich und kontrolliert!**



**Mit den „Traufgänge-Gastgebern“ gehören wir zur Gemeinschaft von über 350 „Schmeck den Süden“ Gastgebern in Baden-Württemberg und sind mit 2 Löwen zertifiziert!**

**Unsere „Schmeck den Süden“ Lieferanten sind:**

Fleisch und Wurstwaren von der Metzgerei Becker in Winterlingen

Brot und Backwaren vom Bäckerei Remensperger in Straßberg

Linsen von Bio Pfister in Burladingen-Killer/ Ziegenhütte Harthausen

Käse von der Käserei Bauhofer in Bodnegg,

Eigene Bio-Eier, Hofgut Sassen Hermannsdorf, Birkhof Ei (Huhn und Hahn-Eier)

Frischer Fisch von der Forellenzucht Belser In Haigerloch-Gruol

Kartoffeln vom Kartoffelhof Frick in Kleinstadelhofen

Mehl von der Stadtmühle Gammertingen

Salat und Gemüse von Mega Stockach

Säfte von Stingel-Fruchtsäfte in Weilstetten

Eis-Spezialitäten von Lautertal-Eis in Hayingen-Indelhausen



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



# 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 je 28,50

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  
Traufgängerplatte: <sup>a,c,g</sup>   
(Schweinelendchen in Rahmsoße 23,50  
hausgemachte Maultasche auf Käsespätzle)

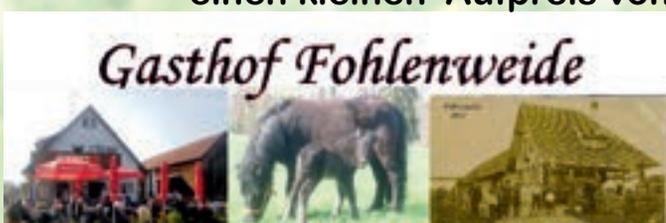


Jägerschnitzel

Unsere Schnitzel werden vom Baden-Württembergischen Schweinerücken frisch für Sie in der Pfanne knusprig ausgebacken

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!



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  15,90  
mit würziger Käsemischung von der Käserei Bauhofer in Bodnegg

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

Hausgemachte Maultaschen <sub>a,c,g</sub> 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 26,50

Hausgemachte Bandnudeln <sub>a,b,c,g</sub> mit gegrilltem Lachsfilet 27,50



Forellenfilet

## Aus dem heißen Ofen

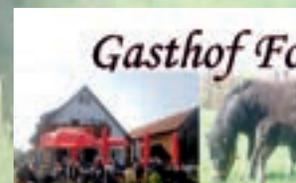
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse<sub>1,9,a,g</sub>

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**

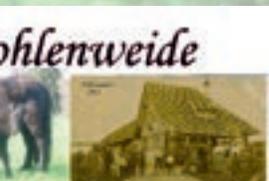
Kräuterbaguette extra 3,00



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 Bauhofers 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 1,00

## A Sulz wie früher:

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



# Getränkemkarte

## Alkoholfreie Getränke

Grapos Cola 1,5,9,10/ Cola Zero 1,5,8,9,10	0,2	2,70
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	1,80
Albstadt-Wasser spritzig/natur Tafelwasser	0,5	3,80
Teinacher Gourmet naturell Mineralwasser	0,5	4,80
Imnauer medium Mineralwasser	0,7	4,90



## 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	4,80

## Frisch vom Fässle

Ott Spezial Export		
Radler süß oder sauer		
0,3	3,00	0,5 4,10



## Alkoholfreie Biere

Berg Hefeweizen alkoholfrei	0,5	4,60
Schussenrieder alkoholfrei	0,5	4,10
Fürstenberg Zitrus-Radler alkoholfrei	0,33	3,00

Schussenrieder Original No.1 naturtrübes Kellerbier im Steinkrug serviert		
0,3	3,20	0,5 4,60

## Bier aus`m Fläschle

Schussenrieder Weißbräu		
0,3	3,20	0,5 4,60

Kristallweizen	0,5	4,60
Lehner S`Dunkle	0,5	4,60
Schussenrieder Natur-Radler	0,5	4,20

Berg Braumeister Pils		
0,3	3,20	0,4 4,40

Weinschorle weiß/ rot/ rosè 0,25 3,90

aus Württemberger Qualitätsweinen

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

Ohlenweide



# 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.**

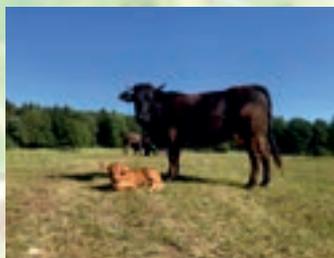


**Wir verzichten auf Maismast, den Einsatz von Medikamenten sowie auf den Einsatz von Chemie!**

**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



**Rinderfilet auf Anfrage erhältlich**



**A·B·CERT** 

DE-006

# Impressionen



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

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

