



# Zinzers Flämmle Speisekarte

 **Spargelcremesuppe** 6,8 FI, MI, EI, GL


**Bunter Salat** mit Rohkost-Zupfsalaten und knusprigen Brotchips 5 GL, MI

 **Bärlauch trifft Spargel** Lachsforellen/Bärlauchroulade an weißem Stangenspargel mit feinem Spargelrahm 22,5 GL, FI, EI

 **Bunte Blattsalate mit mariniertem Spargel**, paniertes Landhähnchenbrust und Erdbeeren 19

 **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** aus dem Ländle **raffiniert** mit Rotweinzwiebeln oder **klassisch** mit Röstzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle 24,5 GL, EI, 5

 **Flämmle Leibgericht** Landschweinfilet und kleiner Zwiebelrostbraten mit Soßenduett, Schupfnudeln, Spätzle und Maultäschle 23,5 MI, EI, GL, 2, 7

 **SWR 1 – Pfännle – Schmeck den Süden**

Schwäbisches Ochsenbäckle in Lembergersöble geschmort mit Kartoffelgratin und gebratenem Grünspargel 24,5 MI, 5

 **Yaksauerbraten von den Burgwiesen** mit Serviettenknödel 21

**Reh- und Hirschbourginion** mit Trollingerbirne, Spätzle und Blattsalaten 25,5 GL, EI, MI, 5

 **Paniertes Landschweinschnitzel** mit Bratkartoffeln und kleinem Salat 18,5 GL, EI

 **Weißer Stangenspargel vom Grötzing** mit Flädle oder Kartoffeln und Bärlauchsoße oder Hollandaise 19,00 FI, MI

dazu gekochter Schinken von Reinwald + 4,5

paniertes Landschweinschnitzel + 6,5

Rinderhüftsteaks + 9,5

Panierte Hähnchenbrust + 7,5

Die mit dem Löwen gekennzeichneten Gerichte werden ausschließlich aus Produkten unserer regionalen **Lieferanten** hergestellt.  
Die nicht gekennzeichneten fast ausschließlich von unseren regionalen Lieferanten.

Schmeck den Süden  
Gastronomen  
Baden-Württemberg

Gerne geben wir Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe. Die Dokumentation kann gerne eingesehen werden.

GL=Gluten, EI=Eier, ER=Erdnüsse, CA=Cashewnüsse, MI=Milch, SL=Sellerie, SE=Sesam, LU=Lupinen, KR=Krebstiere, FI=Fisch, SJ=Soja, SC=Schalenfrüchte, SO=Schwefeldioxid, SF=Senf, WE=Weichtiere, 1=Farbstoff, 3=Antioxidationsmittel, 5=geschwefelt, 9=koffeinhaltig, 11=Süßungsmittel

# Indische Speisekarte

## Vorspeise

**Suppe** Dal ka shorba (Rote Linsen Suppe) 6,5

Rangoli Spargel (indischer Frühlingssalat mit Spargel) 8,5

## Hauptgerichte

**Zweierlei Köstlichkeiten** Mango Murgh (beliebtes Butterhähnchen) & Lamm karachi (würziges Garam masala Lamm mit Zwiebeln und Paprika)  
dazu Reis und Paratha 23,5 GL, Ei, SC, 1


**Tandoori & Co.** (gegrillter Tandoori Hähnchenspieß) mit Porriyel (buntem Gemüse mit Kokosraspeln),  
Salat, Dattel-Chutney und Paratha 20,5

**Indisches Allerlei** verschiedene indische Köstlichkeiten (Vinoths Festmahl) 27 **(für 2 Pers. 50)** GL, Ei, SC, 1

**Dreierlei Vegetarisch/Vegan** Porriyel (gebratenes buntes Gemüse), Channa masala (Kichererbsen-curry),  
Alu dam kashmir (Kartoffeln in Tomaten-Cashewsoße) mit Reis und Paratha 9,5 GL, Ei, SC, 1

## Dessert

Mousse a chocolate (alkoholfrei) 7,5 Ei, MI

 Joghurtmousse mit frischen Erdbeeren 7,5 Ei, MI

Mango Lassi (ca. 185 ml) 4,5 MI

## Kaffee

Seeberger BioKaffee – die Schätze der Natur <sup>9</sup>

Espresso 2,2

Latte macchiato, Milchkaffee 3,4

Espresso doppelt 3,2

Tasse Kaffee 2,5

Cappuccino 3,2

Tasse Tee 2,5

Gerne geben wir Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe. Die Dokumentation kann gerne eingesehen werden.

GL=Gluten, Ei=Eier, ER=Erdnüsse, CA=Cashewnüsse, MI=Milch, SL=Sellerie, SE=Sesam, LU=Lupinen, KR=Krebstiere, FI=Fisch, SJ=Soja, SC=Schalenfrüchte, SO=Schwefeldioxid, SF=Senf, WE=Weichtiere, 1=Farbstoff, 3=Antioxidationsmittel, 5=geschwefelt, 9=koffeinhaltig, 11=Süßungsmittel