

# Zinsers Flämmle

## Speisekarte


### Vorspeise


Bunter Salat | Rohkost-Zupfsalate mit und knusprigen Brotchips 6,0


Hausgemachtes Maultäschensuppe mit Gemüsebouillon 7,0





### Hauptgang

 Schwäbischer **Zwiebelrostbraten** aus dem Ländle raffiniert mit Rotweinzwiebeln oder klassisch mit Röstzwiebeln, dazu Spätzle 26,0

 **Flämmle Leibgericht** | Landschweinefilet, kleiner Zwiebelrostbraten mit Soßenduett, dazu Schupfnudeln, Spätzle und Maultäschle 25,0

 **SWR 1- Pfännle – Schmeck den Süden** | Schwäbisches Ochsenbäckle in Lembergersößle geschmort, mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse 25,0 | kleine Portion 22,0

 **Filettöpfele** | Filet vom schwäbischen Landschwein mit Rahmsößle, Spätzle und Maultäschle 23,5 | kleine Portion 20,5

 **Landschweinschnitzel** paniert mit Bratkartoffeln 19,5 | kleine Portion 15,0



## *Für unsere kleinen Gäste*

Schnitzel paniert mit Spätzle oder Pommes 9,5

Spätzle mit Soße 5,0

Maultäschle mit Kartoffelsalat 6,65

## *Unsere Beilagen*

Schupfnudeln 6,0 | Gemüse 5,0 | Spätzle 4,5 | Pommes 4,5

### Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 8 Süßungsmittel, a Weizen, b Krebstiere, c Eier, f Milch, h Haselnüsse, i Senf



Schmeck den Süden  
*Gastronomie*  
Baden-Württemberg

Gerichte werden komplett aus regionalen Rohstoffen zubereitet

