

# Herzlich willkommen

in unserer Gutsschenke.

Na ja - das ist nicht ganz richtig, denn eigentlich sitzen Sie in einer Scheune, die vermutlich im 19. Jahrhundert gebaut wurde. Sie ist damit wesentlich jünger als unser Wohnhaus, das wohl im 17. Jahrhundert oder früher erbaut wurde.

Diese Scheune war jahrzehntelang das Wirtschaftsgebäude des Landwirts und Wengerterers, von dessen Nachfahren wir das ganze Anwesen 1983 gekauft haben. Sie bot Platz für das Vieh, die Schweine und die Hühner ebenso wie für die Heu- und Stroh- und sonstigen Vorräte. Auch einen Gewölbekeller soll es darin früher gegeben haben.

Allerdings war der bauliche Zustand zuletzt nicht der beste. Als wir die alte Scheune anno 1989 zum Flaschenlager ausgebaut haben, waren deshalb umfangreiche statische Maßnahmen zur Sicherung der Standfestigkeit nötig.

Heute steht sie deshalb wieder sicher und eignet sich zwar nicht mehr zur Vieh-, Schweine- und Hühnerzucht, dafür umso besser zum gemütlichen Beisammensein, zum Essen und Trinken und natürlich zum Feiern. Wenn dabei gegackert wird wie die Hühner oder mal einer wiehert wie ein Pferd, dann wird das alte Gemäuer sicher von früheren Zeiten träumen. Uns soll's recht sein, wir freuen uns, wenn es Ihnen bei uns gefällt und der "Trog" wie in alten Zeiten mit Genuss geleert wird.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein paar schöne Stunden in  
unserer Gutsschenke  
Ihre Teresa Pedro Häge u. Johannes Häge  
und das  
Gutsschenkenteam

## zum Vornedraus drinka

a Gläsle Secco 2,50

weiß

0,75l Flasche 14,00

a Gläsle Winzersekt 3,00

2017er Pinot blanc de noir brut

2015er Trollinger brut

0,75l Flasche 19.-

## für de groß' Durst

a Wasser ohne Gas 3,80

Ensinger Gourmet Mineralwasser still 0,75l

0,2l Fläschle 2,40

a Mineralwasser mit Gas 3,80

Ensinger Gourmet Mineralwasser classic 0,75l

0,2l Fläschle 2,40

an saure Sprudel 2,80

Ensinger Mineralwasser 0,5l

a biologische Limonad'

Bionade Litschi, Bionade Holunder 0,33l 3,50

a Cola, Fanta oder an Schbezi 2,00

Cola<sup>1,7</sup>, Fanta<sup>1,3</sup>, Cola-Mix<sup>1,3,7</sup> 0,25l (0,5l 3,50)

an Traubensaft, a Traubensaftschorle 2,00

Traubensaft, Traubensaftschorle 0,25l (0,5l 3,50)

an Apfelsaft, a Apfelsaftschorle 2,00

Apfelsaft, Apfelsaftschorle 0,25l (0,5l 3,50)

# Ebbes Guats aus onserm Waikeller



		€
Schwäbischer Landwein rot	0,25 l	3,20
	0,5 l Krügle	6,00
	1,0 l Flasche	12,00
2019er Silvaner trocken	0,25 l	3,40
RZ: 6,3 S: 5,8 A: 12,5%	0,5 l Krügle	6,40
	1,0 l Flasche	13,00
2019er Rotwein	0,25 l	3,40
RZ: 17,5 S: 4,3 A: 12%	0,5 l Krügle	6,40
	1,0 l Flasche	12,00
<i>Wai-Schorle</i>		
Silvaner-Schorle	0,25 l	2,70
Rosé-Schorle	0,25 l	2,70
Rotwein-Schorle	0,25 l	2,70
2018er Rivaner, <b>Biowein</b>	0,25 l	4,40
RZ: 14,5 S: 6,9 A: 13%	0,75 l	13,00
2020er Pinot noir	0,25 l	4,40
blanc de noirs trocken, <b>Biowein</b>	0,75 l	13,00
RZ: 2,0 S: 5,7 A: 12,5%		
2019er Muskateller trocken, <b>Biowein</b>	0,25 l	4,40
RZ: 3,4 S: 5,1 A: 13%	0,75 l	13,00
2018er Gewürztraminer, <b>Biowein</b>	0,25 l	4,90
RZ: 8,6 S: 5,2 A: 13%	0,75 l	14,50
2020er Rosé trocken, <b>Biowein</b>	0,25 l	4,40
RZ: 2,1 S: 5,1 A: 13,5%	0,75 l	13,00

Alle angebotenen Weine servieren wir auch im 0,1 Liter Probierglas

# Ebbes Guats aus onserm Waikeller



		€
2019er Spätburgunder trocken	0,25 l	4,40
M. Balthasar Sprenger	0,75 l	13,00
RZ: 0,2 S: 4,8 A: 13,5%		
2019er Lemberger trocken, <b>Biowein</b>	0,25 l	4,40
	0,75 l	13,00
RZ: 0,1 S: 4,8 A: 12,5%		
2019er Merlot trocken	0,25 l	4,40
holzfassgereift	0,75 l	13,00
RZ: 0,0 S: 4,3 A: 14,5%		
2016er Lemberger Réserve	0,25 l	6,90
im Barrique gereift	0,75 l	20,00
<b>Die vierte Weinart</b>		
Orange Wein	0,25 l	6,90
	0,75 l	20,00

Ein maischevergorener Riesling. Ein Wein gemacht wie aus der Zeit der Römer, aber nicht in Amphoren sondern im Holzfass, unfiltriert. Ein Experiment von uns.

RZ= vergärbare Zucker in g/l S= Säure in g/l A= vorhandener Alkohol in % Vol.

**Für Bioweine gilt: DE-ÖKO-022**

Während der Öffnungszeiten der Guttschenke ist auch unser Weinverkauf für Sie geöffnet!

Sonst nach telefonischer Vereinbarung. Oder Sie bestellen Ihren Wein per E Mail oder Telefon. Wir stellen den Wein hinter das Haus. Sie können ihn dort abholen, wann immer Sie möchten. Eine Rechnung liegt bei.

Sie bekommen auf diesem Weg auch die Weine aus Portugal.

Alle angebotenen Weine servieren wir auch im 0,1 Liter Probierglas

## Unsere Weinauswahl aus Portugal



€

### Weißweine

2019er Colinas do Sado, Sétubal	0,25 l	4,40
2020er Campelo Adamado, Vinho Verde	0,75 l	13,00
2020er Ponte da Barca Grande Escolha, Vinho Verde	0,25 l	4,40
	0,75 l	13,00
	0,25 l	5,50
	0,75 l	16,00

### Rosé

Saiote Rosé	0,25 l	4,40
Vinho Verde	0,75 l	13,00

### Rotweine

2020er Galitos	0,25 l	4,40
Alentejo	0,75 l	13,00
2018er Sovibor Borba	0,25 l	4,90
Alentejo	0,75 l	14,50
2019er Borba Ana Viera Pinto	0,25 l	4,90
Alentejo	0,75 l	14,50
2019er Flor de Lis, Reserve	0,25 l	5,50
Lissabon	0,75 l	16,00

### Alle Weine bekommen Sie auch im 0,1 l Probierglas

Heimat in Flaschen gefüllt! Heimatgefühl für das sonnendurchglühte Alentejo. Urlaubsgefühl für den grünen Norden. Dazwischen Lissabon und Sétubal. Das alles spüre ich in diesen Weinen. Probieren Sie ein Stück meiner Heimat!

Ihre

Teresa Pedro Häge

# Zom Essa gid's au no Ebbes Guats

## Zerscht amol a reachde Subb

Flädlesubb 3,90 €

fein geschnittene Schnittlauchflädle  
in klarer Rinderkraftbrühe

Mauldaschasubb 4,40 €

hausgemachte kleine Maultaschen  
und feine Gemüsejulienne<sup>2</sup>  
in klarer Rinderkraftbrühe

Schwäbische Andipashti in zwoi Leit 15,40 €

Vorspeisenplatte für 2 Personen mit  
mediterranem Gemüse, Schafskäse u. Oliven,  
Champignons, gerauchter Schinken und Salami

## do hosch de Salad

frisch vom Garda 7,30 €

großer gartenfrischer Salat  
aus Blattsalaten, Kartoffelsalat und Rohkost

Gutsschenka-Salad 10,40 €

knackig bunter Mischsalat  
und hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat  
mit angebratenen Maultaschen

an gloine Salad 4,50 €

kleiner gartenfrischer Salat  
aus Blattsalaten, Kartoffelsalat und Rohkost

an griana Salad 4,20 €

bunte Blattsalate mit unserem Haus-Dressing

## Haubdessa

Zwiebelroschbrota 19,50 €

Zwiebelrostbraten  
mit goldgelben Bratkartoffeln  
oder

Zwiebelrostbraten mit Brot 17,50

Elsässer Rostbraten mit Estragon 19,50 €  
und Soße Hollandaise  
frischem Knoblauch, Bratkartoffeln

*Aus em Schwarzwaldbüchle* 15,20 €  
gebackenes Forellenfilet mit  
kross gebratenem Speck und Kartoffelsalat

Forellenfilet auf Champignons, 17,80 €  
Kräutercremesöble dazu Bratkartoffeln

*allaweil sau-guat* 10,20 €

paniertes Schnitzel  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
oder

paniertes Schnitzel mit knusprigem Bauernbrot 8,20 €

paniertes Schnitzel mit Käse überbacken...12,90 €  
Speckwürfel, Kartoffelsalat

*Gutsschenka Tost.* 10,40 €

Gutsschenkentoast mit Schnitzel,  
Pilzen, Speck, mit Käse  
überbacken, Salatbukett

# Haubdessa

*Schafskäspfännle* 8,90 €

Schafskäsepfännchen mit mediterranem Gemüse  
und Käse, überbacken

*Schwäbisch's Sonndagsessa* 11,90 €

herzhafter Krustenbraten  
mit hausgemachten Spätzle und Kartoffelsalat

*Au fir de Sunntig*

Schweinefiltes 15,50 €

Soße mit frischen Champignons, Spätzle

*Strombergpfännle* 17,50 €

Rinder- u. Schweinefiletstreifen in  
Champignon-Rahmsoße mit Bergkäse  
auf Spätzle serviert

*deiflischs Zwiebelfloisch* 13,80 €

Rindfleisch geschmort mit Zwiebeln, Knoblauch  
und scharfen Pepperoni dazu gibt's goldgelbe Bratkartoffeln

*Siadfloisch mit Brodebiera* 13,80 €

Siedfleisch mit  
Sahnemeerrettich und goldgelben Bratkartoffeln

*Gutsschenka Trio* 18,20 €

Grillteller mit Rostbraten, Lammkotelett,  
Schweinefilets, Kräuterbutter u. Grilltomate,  
Bratkartoffeln

## zum Vernudla

Herrgottsbscheißerla 10,20 €

geschmälzte hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat<sup>2</sup>

Maultaschen mal anders 11,80 €

mit mediterranem Gemüse  
und Käse, überbacken

Kässchpatza 8,90 €

hausgemachte Spätzle mit Emmentaler Käse überbacken

## schwäbische Veschber

Rauchfloischveschber 8,90 €

würziger Rauchschenken dazu herzhaftes Bauernbrot<sup>2,3,6</sup>

a Griabaschmalzhäfele 3,50 €

Griebenschmalz im Töpfchen

## Neu bei uns: leckere Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen 8,90

mit Speck und Zwiebeln

Mediterraner Flammkuchen 10,50

mit mediterranem Gemüse,  
Zwiebeln u. Käse, vegetarisch

Flammkuchen mit Champignons, 12,50

Oliven u. Schafskäse, Speck, Zwiebeln

## Land trifft Meer

Flammkuchen mit geräuchertem Lachs 13,50

und Kapern, Speck und Zwiebeln

# Speisen aus Portugal



€

## **Tapas portuguesas**

24,90

Vorspeisenplatte mit Stockfischbällchen, Fleischkroketten, Garnelen - Taschen, Chorizo, Schafskäse mit Oliven, warmem weißen Bohneneintopf und mediterranem Gemüse

## **Moelas à Portuguesa**

9,50

Typische portugiesische Vorspeise  
Geschmorte Hühnermägen in einer pikanten  
Wein- Biersoße. Dazu gibt es Brot

## **Bitoque-Steak**

21,50

Zwei Rindersteaks mit Pfeffer und einem Hauch Knoblauch  
verfeinert in Weisswein - Buttersoße, darauf ein Spiegelei  
dazu gibt's Bratkartoffeln

## **Bife à Marrare, Bife à Càfe**

20,50

Roastbeef mit etwas Knoblauch, grob gemahlenem  
Pfeffer in einer Soße mit einem Schuss Wein, Kaffee u.  
Sahne verfeinert, dazu Bratkartoffeln

## **Carne de porco à alentejana**

19,50

Ein Gericht mit Schwiegermuttertouch:  
In selbstgemachter Pimentao - massa mariniertes  
Schweinefleisch mit Venusmuscheln und Garnelen  
im eigenen Sud mit frischem Koriander verfeinert,  
dazu gibt es Pommes Frites

## **Cataplana**

25,80

Serviert in einer Eisengusspfanne  
Traditioneller portugiesischer Fischeintopf mit  
Kabeljau, Schellfisch und Seeteufel,  
Venusmuscheln und Tigergarnelen in Weissweinsud.  
Dazu gibt es wie in Portugal Pommes Frites



## Desserts

Pasteis de Nata 6,90  
Traditionelle portugiesische Puddingtörtchen mit Vanilleeis

Portugiesische Orangentorte mit Vanilleeis 6,90

## Für danach (hausgemacht):

Ginja Espinheira 3,50  
traditioneller Kirschlikör aus Lissabon mit Kirsche, 23% Vol.

Uma Bica 1,90  
Ein Espresso

## Saisonal

Schlachtplatte 11,50 €  
Je 1 Leber- u. Griebenwürstle, Schweinebäckle u.  
gekochte Rinderbrust auf Sauerkraut, Bauernbrot

Gutsschenkenpfännle 12,80 €  
Paniertes Schnitzel, geschmälzte Maultasche u.  
gebratene Rinderbrust auf Sauerkraut, Bauernbrot

Geschnetzelte Rinderleber 12,50 €  
mit Bratkartoffeln in Cabernet Sauvignon Soße

## Fir's Schleggergöschle...

geeister Ofenschlupfer 6,20 €  
Ofenschlupfer mit Vanilleeis  
und Chaudeau-Soße

Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße 5,80 €  
und Schlagsahne

Nussbecher 6,60 €  
Je 1 Kugel Vanille-, Walnuss- u.  
Haselnusseis  
Dazu karamelierte Walnüsse u.  
Mandeln, Sahne, Eierlikör  
und Haselnusskrokant

## ...ond fir dia Waischlotzer

an sauguada Käs dazua 8,00 €  
Käsewürfel

## Muggafugg

Omas Kaffeetässle 2,20 €  
eine Tasse Kaffee

an Kabbutschino 2,80 €  
Cappuccino

an Äxbresso 1,90 €  
Espresso

Ladde 2,80 €  
Latte macchiato

## Aus unserer Backstuba

a Stikle Kuacha 3,50 €  
ein Stück hausgebackener Kuchen

# Fir noch'em Essa oder so

## Schnäpsle aus onserer Deschtillerie

je 2 cl

an schwäbische Calvados 2,80

Calva vom Stromberg 42% Vol.

a Cöxle 2,80

Cox vom Stromberg

an Willi 2,80

Williams vom Stromberg 42% Vol.

a Quitte 2,80

Quitte vom Stromberg 38% Vol.

an Schlehagoischd 3,40

Schlehe vom Stromberg 42% Vol.

## Treschderschnäpsle (Grabba)

an Gwirzdraminer 2,80

Marc vom Gewürztraminer

an Waibrand 2,80

Weinbrand

12 Monate Eichenfaßreife 42% Vol.

## Ebbes siesses

an Quittelikör 2,80

Quittenlikör 21% Vol.

Vo Amts wäga: Kennzeichnung: 1 mit Farbstoff, 2 mit Knservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Phosphat, 7 coffeinhaltig, 8 chininhaltig

## Portugiesische Weine zum mit nach Hause nehmen



### Weißweine

2019er Colinas do Sado, Sétubal	0,75 l Flasche	7,50 €
2020er Campelo Adamado, Vinho Verde	0,75 l Flasche	7,50 €
2020er Ponte da Barca Grande Escolha, Vinho Verde	0,75 l Flasche	12,40 €

### Rosé

Saiote Rosé Vinho Verde	0,75 l Flasche	7,50 €
----------------------------	----------------	--------

### Rotweine

2020er Galitos Alentejo	0,75 l Flasche	7,80 €
2018er Sovibor Borba Alentejo	0,75 l Flasche	8,40 €
2019er Borba Ana Viera Pinto Alentejo	0,75 l Flasche	8,40 €
2019er Flor de Lis, Reserve Lissabon	0,75 l Flasche	12,40 €