



sportrestaurant

Suppen

<i>Rinderbrühe mit Kräuterflädle</i>	3,90 €
<i>Maultaschensuppe</i>	3,90 €

Vorspeisen

<i>„Partygarnelen“ in Chili-Knoblauchbutter geschwenkt mit Gemüsestreifen und Cocktailtomaten</i>	9,50 €
<i>„Schafskäse“ in Kräuter-Eihülle gebraten auf marinierten Blattsalaten mit Oliven, Tomaten, Paprika und Croutons</i>	8,60 €

Salate

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	4,40 €
<i>Grosse gemischte Salatplatte</i>	9,90 €
<i>„Hirtensalat“ mariniertes Hirtenkäse (Kuhmilch) mit Paprika, milden Peperoni, Frühlingslauch, roten Zwiebeln und Cocktailtomaten auf Blattsalaten</i>	11,20 €
<i>Salatplatte „Feinschmecker“ mit gebratener Putenbrust und frischen Egerlingen</i>	14,90 €
<i>Salatplatte „Sportler“ mit gebratenen Fischfilets und Garnelen</i>	15,50 €

zu den Vorspeisen und Salatplatten reichen wir Baguette

Preise einschließlich Mehrwertsteuer und Bedienung
Kenntlichmachung der Zusatzstoffe siehe Beiblatt



sportrestaurant

Allerlei Schwäbisches ...

	<i>Kleine Portion</i>	
<i>„Maultaschen“ in Rinderbrühe und feiner Zwiebelschmälze mit Beilagensalat</i>	9,40 €	10,90 €
<i>„Krustenbraten“ vom Schweinbauch mit Bratensauce, hausgemachten Nudeln und Beilagensalat</i>	12,70 €	14,70 €
<i>„Hacksteaks“ mit Pfefferrahmsauce, hausgemachten Nudeln und Beilagensalat</i>	12,70 €	14,70 €
<i>„Geschlagene Bratwürste“⁵ mit Bratensauce und Kartoffelsalat</i>	7,60 €	9,50 €
<i>„Currywurst“⁵ (Geschlagene) mit Pommes frites</i>	7,60 €	9,50 €

... und Vegetarisches

<i>„Käsespätzle“ mit Röstzwiebeln und Beilagensalat</i>	10,80 €	13,80 €
<i>„Gemüsenudeln“ hausgemachten Tagliatelle mit bunten Gemüsestreifen, Sesamöl, Curry-Kokos-Sauce, Früchtegarnitur und Beilagensalat</i>	13,50 €	15,50 €
<i>„Veggie -Jambalaya“ Reispfanne mit Chili, Gemüsestreifen, Egerlingen und Tomatensoße dazu Beilagensalat</i>	13,60 €	15,60 €



sportrestaurant

Fleischgerichte

Kleine
Portion

Von der Pute

<i>„Putenrahmschnitzel“ mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat</i>	14,20 €	16,20 €
<i>„Rahmgeschnetzelttes“ mit Egerlingen, Kartoffelrösti und Beilagensalat</i>	14,80 €	16,80 €
<i>„Pute-Curry“ auf bunten Gemüsestreifen, Sesamöl, Curry-Kokos-Sauce, Reistimbal, Früchten und Beilagensalat</i>	16,50 €	18,50 €
<i>„Jambalaya“ Reispfanne mit Pute, Garnelen, Chili, Paprika, Egerlingen und Tomatensoße dazu Beilagensalat</i>	17,20 €	19,20 €

Vom Schwein

<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Beilagensalat</i>	13,50 €	15,50 €
<i>„Knoblauchsteak“ vom Schweinerücken mit, Kräuterbutter, Frühlingzwiebeln, Tomaten dazu Pommes frites und Beilagensalat</i>	15,90 €	17,90 €
<i>„Cordon bleu“, gefüllt mit 2erlei Schinken^{4,5,9} und Käse, Pommes frites und Beilagensalat</i>	16,50 €	18,50 €
<i>„Chili Cordon bleu“ gefüllt mit 2erlei Schinken^{4,5,9} und Chili-Hirtenkäse, Pommes frites und Beilagensalat</i>	16,90 €	18,90 €
<i>Schweinefilets „Madagaskar“ an Pfefferrahmsoße mit Krokette und Beilagensalat</i>	17,50 €	19,50 €
<i>„Trio“ Schweinefilets auf Käsespätzle mit Maultasche, Rahmsoße, Röstzwiebeln, Bacon⁹ und Beilagensalat</i>	19,50 €	21,50 €



sportrestaurant

Vom Rind (medium gebraten)

Kleine
Portion

„Zwiebelrostbraten“ mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle und Beilagensalat	20,90 €	22,90 €
„Rumpsteak Kräuterbutter“ mit Pommes frites und Beilagensalat	21,50 €	23,50 €
„Rumpsteak Pfefferrahmsauce“ hausgemachten Nudeln und Beilagensalat	21,90 €	23,90 €
„Rumpsteak Dry Aged/Wet Aged“ (durch die Kombination aus Dry und Wet Aged Reifung, ein sehr zartes Fleisch) an Salatgarnitur, dazu servieren wir Kräuter-Knoblauch-Baguette	24,90 €	26,90 €

„Grillteller“ mit Rumpsteak, Schweinerücken und Pute, Grillwürstchen ^{4,5,9} , Bacon, Knoblauchdip, Kräuterbutter dazu eine kleine Beilage Pommes frites und Beilagensalat		23,90 €
--	--	---------

Fischgerichte

„Garnelen in Knoblauch- oder Chilibutter“ mit Gemüsestreifen, hausgemachten Tagliatelle und Beilagensalat	17,90 €	19,90 €
---	---------	---------

Lachsforelle und Norwegerlachs

Lachsforellenfilet „Müllerin Art“ mit Petersilienbutter, Kartoffeln und Beilagensalat	16,90 €	18,90 €
„Norwegerlachs“ gebraten auf Hummersauce dazu hausgemachten Nudeln und Beilagensalat	19,50 €	21,50 €
„Lachsnudeln“ mit Lachsstücken, Partygarnelen und Gemüsestreifen in Hummersauce auf hausgemachten Tagliatelle und Beilagensalat	18,20 €	20,20 €



sportrestaurant

Zander

*Kleine
Portion*

<i>„Zanderknusperle“ in Bierteig gebacken, mit hausgemachter Sc. Remoulade und gemischter Salatgarnitur</i>	<i>13,50 €</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Zander „provincial“ gebraten an Knoblauchbutter, Garnelen, Gemüsestreifen und Egerlingen, dazu Kartoffeln und Beilagensalat</i>	<i>20,20 €</i>	<i>22,20 €</i>
<i>Zander „Chili“ gebraten, an Chili-Ingwerbutter, Garnelen, Gemüsestreifen und Egerlingen, an hausgemachten Nudeln und Beilagensalat</i>	<i>20,20 €</i>	<i>22,20 €</i>
<i>Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Petersilienbutter, Kartoffeln und Beilagensalat</i>	<i>16,90 €</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Zanderfilet „Mandelbutter“ mit Salzkartoffeln und Beilagensalat</i>	<i>17,90€</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Zanderfilet „Admirals Art“ auf hausgemachten Nudeln mit Hummersauce, Garnelen und Beilagensalat</i>	<i>20,20 €</i>	<i>22,20 €</i>

*Gerne bereiten wir Ihnen unsere Fischgerichte auf Wunsch auch
gedünstet zu.*



sportrestaurant

Kalte Gerichte / Vesper

*Kleine
Portion*

<i>Paar Wienerle^{4,5,9} mit Senf und Steinofenbrot</i>		5,50 €
<i>„Wurstsalat“^{1,4,5,9} mit roten Zwiebeln und Steinofenbrot</i>	7,00 €	8,50 €
<i>„Schweizer Wurstsalat“^{1,4,5,9} mit Käse, roten Zwiebeln und Steinofenbrot</i>	7,50 €	8,90 €
<i>„Lumpensalat“^{1,4,5,9} Salatwurst, Chili-Schwarzwurst, und Käse, roten Zwiebeln und Steinofenbrot</i>	7,80 €	9,20 €
<i>„1/2 und 1/2“^{1,4,5,9} Saurer Käse und Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Steinofenbrot</i>	7,50 €	8,90 €
<i>„Saurer Käse“ marinierter Limburger-Käse mit roten Zwiebeln und Steinofenbrot</i>	7,50€	8,90 €
<i>Vesper „Trio“^{1,4,5,9} € gemischter Salat, saurer Käse und Wurstsalat, mit roten Zwiebeln und Steinofenbrot</i>	8,40 €	10,90
<i>Kochschinken^{4,5,9} – oder Käsebrot garniert mit Tomate, Essiggurke, Ei und roten Zwiebeln</i>		6,90 €

*Preise einschließlich Mehrwertsteuer und Bedienung
Kennzeichnung der Zusatzstoffe siehe Beiblatt*