

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER ALBSTADION GASTSTÄTTE IN BÖHRINGEN.

Unsere Qualität beginnt mit unseren Partnern.

Aus Überzeugung verwenden wir viele regionale Produkte und achten bei der Auswahl unserer Lebensmittel immer auf eine hohe Qualität.

Unser Rind- und Schweinefleisch beziehen wir von der Metzgerei Zeeb in Reutlingen.

Außerdem haben wir im Herzen des Biosphärengebiets, den Loserhof aus Böhringen. Dieser liefert uns regelmäßig bestes Kalbfleisch.

Kartoffeln beziehen wir vom Sonnenhof aus Wittlingen.

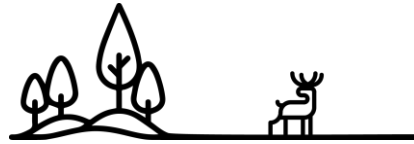
Das Mehl für unsere Flädle, Kuchen und Spätzle stammen aus der Römersteiner Mühle.

Das Bauernbrot zu unseren Vespers, liefert uns die Albbäckerei Wörz.

Wir lieben unsere Region, deshalb möchten wir unsere Heimat stärken und kaufen bei Regionalen Erzeugern ein.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihre Familie Bauer



FLEISCHPARTNER DER METZGEREI ZEEB

Schweine

Thomas Kemmler – Wankheim
Wolfgang Buck - Obermarchtal
Stökler- Rebholz GbR - Mengen
Karl Held – Donaurieden
Ottmar Gaiser – Rtlg. Oferdingen
Josef Britsch – Unterstadion
Hagen Hohl – Apfelstetten
Rainer Renz – Unterjettingen
Ottmar Ott – Harthausen
Lothar Steinhart – Feldhausen
Ottmar Sauter GbR – Herberdingen

Rinder

Ottmar Gaiser – Oferdingen
Wolfgang Kurz – Rommelsbach
Thomas Kemmler – Wankheim
Jörg Walker – Kusterdingen
Bernd Lamparter – Trochtelfingen
Manfred Schmelcher – Dapfen
Armin Reutter – Mehrstetten
Gerhard Mayer – Buttenhausen
Gerd Walter – Kochstetten
Thomas Feucht – Göllesberg-Stahleck
Rolf Geiselhart – Ehestetten
Ewald Wolf – Weilheim
Dieter Bez – Inneringen
Manfred Beuter – Derendingen
Dietmar Albrecht – Ehingen-Berkach
Erwin Bayer – Sontheim
Roland Egeler – Mägerkingen
Jörg Zimmermann – Bodelshausen

Wir beziehen unser gesamtes Schweine- und Rindfleisch von der Metzgerei Zeeb in Reutlingen.

Da wir beide lange Jahre bei der Metzgerei Zeeb tätig waren, konnten wir uns ein Bild über die gute Qualität des Fleisches machen und haben selbst schon einige Bauernhöfe besucht.



AUS UNSERER GENUSSMETZGEREI

DOSENWURST

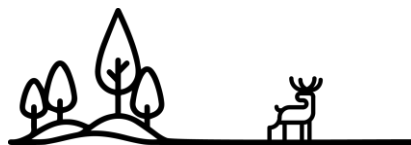
Dosenwurst je 200g/ 400g:

Lyoner 3,20/ 5,60
Schinkenwurst 3,40 /5,60
Fleischkäse 3,20/5,60
Paprikalyoner 3,20
Bierschinken 3,50
Leberwurst 3,00
Grobe Bauernwurst 3,00
Kalbfleischleberwurst 3,20
Weiße Presswurst 3,00



Aus der Dose:

Rahmsoße 400g	3,50€
Bratensoße 400g	3,40€
Saure Nierle 400g	5,20€
Saure Kutteln 400g	5,20€



SUPPEN UND SALATE

Flädlesuppe

in kräftiger Rinderbrühe ^{1,8,12}
5,40

Maultaschensüpple

in kräftiger Rinderbrühe ^{1,8,12}
5,90

Bunter Salatteller

Salatteller mit knackigem Blattsalat, verschiedene Rohkostsalate¹²
gr. 9,90 / kl. 5,90



Sporthaussalat

Salatteller mit knackigem Blattsalat, verschiedene Rohkostsalate,
zartrosa gebratenes Roastbeef ¹² 23,80

Blumenkohl-Käse-Medaillons

knusprig gebraten, dazu bunter Salatteller ¹²
15,90



Salat mit gebratener Maishähnchenbrust

Salatteller mit knackigem Blattsalat, verschiedene Rohkostsalate,
gebratene Hähnchenbrust ¹² 17,90

Unser Partner für frische vitaminreiche Kost ist der Früchtehandel
der Familie Euchner in Metzingen.



SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Fleischkühle aus unserer Genussmetzgerei

mit hausgemachten Albweizenspätzle und Bratensoße ¹ 12,90

Hausgemachte Käsespätzle

aus schwäbischem Albweizen mit gerösteten Zwiebeln, bunter Salat ¹² gr.14,90/ kl. 12,90



Saure Kutteln in Trollingersöble,

mit Bratkartoffeln, bunter Salatteller ^{1,12} 14,90

Saure Nierle in Trollingersöble

mit Bratkartoffeln, bunter Salatteller ^{1,12} 14,90

Maultaschen aus unserer Genussmetzgerei

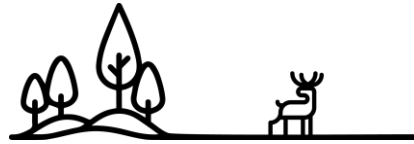
in kräftiger Rinderbrühe mit hausgemachtem Kartoffelsalat nach Oma Lisas Rezept ^{1,8,12} 15,20

Maultaschen aus unserer Genussmetzgerei

gebraten mit deftiger Bratensoße, Schmelzzwiebeln, Kartoffelsalat 15,20

Leberkäse à la Chef

Fleischkäse aus unserer Genussmetzgerei, gebraten, mit einem Spiegelei und Bratensoße, dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites ^{1,2,3,8,12} 12,90



KLASSIKER

Schnitzel „Wiener“ Art

vom mageren Schweinerücken, Pommes frites, bunter Salatteller ^{12,14}
gr. 17,90 / kl. 15,90

Holzfüllersteak

vom Schweinenacken, serviert auf einem Holzteller, Bratkartoffeln,
Bratensoße, bunter Salat ¹²gr. 18,90 / kl. 16,90

Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit saftigem Hinterschinken und Käse,
Pommes frites, bunter Salatteller ^{3,8,12,14} gr. 19,90 / kl. 17,90

Schnitzel „Jäger“ Art

vom mageren Schweinerücken, Rahmsoße, frischen
Albkräuterchampignons aus Ehestetten, Albweizenspätzle, bunter
Salatteller¹² gr. 19,90 / kl. 16,90

Wir beziehen unser Rind- und Schweinefleisch ausschließlich von der Metzgerei Oskar Zeeb oder direkt von Bauern aus unserer Umgebung.



DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Maishähnchenschnitzel „Jäger“ Art

vom Hähnchenbrustfilet, Rahmsoße, frische Albkräuterchampignons ,
aus Ehestetten, Kroketten, bunter Salatteller ¹² 21,90

Schweinefiletmedaillons „Jäger Art“

zarte Schweinefiletmedaillons, Rahmsoße, frische Albkräuterchampignons
aus Ehestetten, Albweizenspätzle, bunter Salatteller¹²
gr. 22,10/ kl.17,90

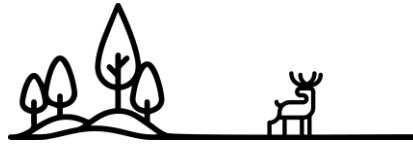
Schwäbischer Rostbraten

Rinderrostbraten aus bestem Färsenfleisch, Schmelzzwiebeln, Bratensoße,
Albweizenspätzle, bunter Salatteller ¹²
gr. 27,80/ kl.23,10

Pfeffer- Rumpsteak

Rumpsteak aus bestem Färsenfleisch, Bratensoße, Pommes frites,
Kräuterbutter, gestoßener Pfeffer, bunter Salatteller ¹² 28,90

Unser Maishähnchenfleisch beziehen wir über den Geflügelhändler Wech, in
Kärnten. Die Hähnchen werden ausschließlich mit Getreide, Maisschrot, Erbsen,
Sonnenblumenkernen und Sojabohnen gefüttert.



VESPERKARTE AB 17.00 UHR

Käsebrot

Brot mit Käse, reichlich garniert
9,90



Schweizer Wurstsalat

Fleischkäse, Käse, saure Gürkchen ^{1,2,8,12}
gr.10,40/ kl. 9,40

Schwäbischer Wurstsalat

Fleischkäse, Schwarzwurst, saure Gürkchen ^{1,2,8,12}
gr.10,40/ kl. 9,40

Wurstsalat Spezial

Schweizer Wurstsalat mit Salat, Tomaten und sauren Gürkchen ^{1,2,8,12}
gr.12,40/kl.10,90

Hausmacher Vesperplatte

mit hausgemachter Wurst, Käsescheiben, Butter, Gewürzgurken,
Tomaten und einem Kirschwässerle vom Pfundhardhof ^{1,2,3,8,12}
12,20

Zu allen Vespern servieren wir frisches Bauernbrot von der Albbäckerei Wörz.

Selbstverständlich sind unsere Wurstsalate und Vesper mit Wurst aus unserer Genussmetzgerei.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft aus dem Lenninger Tal

Bio Apfelschorle naturtrüb 0,2l - 2,60 / 0,4l - 3,80

Bio-Apfel Direktsaft naturtrüb 0,2l - 2,80 / 0,4l - 4,20

Apfelschorle klar 0,2l - 2,60 / 0,4l - 3,80

Bio-Apfelsaft klar 0,2l - 2,80 / 0,4l - 4,20



Unsere Saftauswahl der Firma Burkhardt in Laichingen:

Johannisbeersaft, Rhabarbersaft, Fairtrade- Orangensaft, Multisaft, Maracujasaft

Saftschorle 0,2l - 3,00 / 0,4l - 4,20

Saft pur 0,2l - 3,40 / 0,4l - 4,60

Bluna Orange 0,2l - 2,80 / 0,4l - 3,80

Afri Cola ^{4,7} 0,2l - 2,80 / 0,4l - 3,80

Afri Light ⁵ 0,33l - 3,60

Bluna Zitrone 0,2l - 2,80 / 0,4l - 3,80

Bluna Cola Mix ^{4,7} 0,2l - 2,80 / 0,4l - 3,80

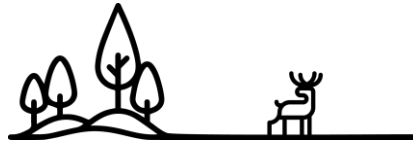
Tafelwasser 0,2l - 2,20 / 0,4l - 3,20

Black Forest Still 0,5l - 4,40

Peterstaler Medium 0,25l - 3,00 / 0,5l - 4,40

Peterstaler Classic 0,25l - 3,00 / 0,5l - 4,40





BIERE

Vom Fass

Farny Hofgut Export 0,3l – 3,10 / 0,5l - 3,90

Farny Hefeweizen 0,3l – 3,10 / 0,5l - 3,90

Radler süß/sauer 0,3l – 3,10 / 0,5l – 3,90

Farny Weizenradler 0,3l – 3,10 / 0,5l – 3,90

Farny Cola-Weizen ^{4,7} 0,5l – 3,90

Flaschenbiere

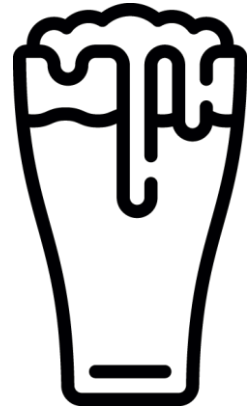
Oskar Farny Premium Pils 0,3l – 3,50

Farny Kristallweizen 0,5l – 3,90

Farny Dunkles Hefeweizen 0,5l - 3,90

Farny Weizen Alkoholfrei 0,5l - 3,90

Gold Ochsen Alkoholfrei 0,5l – 3,90





WEIN AUS WÜRTTEMBERG

WEIL WIR UNSERE HEIMAT LIEBEN

Weißweine

Weißer Burgunder trocken 0,25l – 7,60 / Flasche 0,75l – 22,00

Fruchtig, aromatisch und gehaltvoll
mit Aromen von Melonen und reifen Äpfeln
Weinkeller Brackenheim

Riesling trocken 0,25l – 5,90

Ein rassiger, spritzig frischer Weißwein mit
feinem Bukett und vollmundigem Aroma.
Im Geschmack mundet er trocken, harmonisch und nachhaltig
Verrenberger Lindelberg

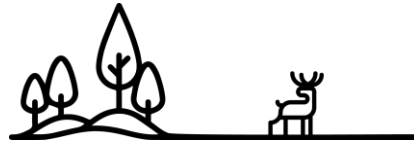
Rotwein

Rolf Willy „Intensivo“ Cuvée trocken 0,25l – 7,80 / Flasche 0,75l – 22,40

Fruchtig und intensiv würzig das Bukett: Dunkle Beeren, Pflaume, Röstnoten, pfeffrige
Anklänge und dezente Vanillenoten im Hintergrund. Am Gaumen gehaltvoll mit
feinkörnigem Tannin, Kaffee und bisschen Caramel, ohne dabei vom Holz zu sehr geprägt zu
sein. Südliches Temperament vereint mit Finesse.

Trollinger trocken 0,25l – 6,20

Vollmundiger Rotwein, mit blumigem Bukett und
würzigen Aromen. Im Geschmack trocken, fruchtig und ausgewogen.
Verrenberger Lindelberg



Rotwein

Spätburgunder 0,25l – 6,40 / Flasche 0,75l – 18,60

Im Glas ziegelrot. Dezentler Duft nach roten Johannisbeeren, gepaart mit einem zarten Bittermandelton im Finale. Feinrassig und herzhaft kernig. Kräftig aber dennoch nicht zu schwer.

Weinkellerei Hohenlohe, Fürstenfass

Weißherbst

Schwarzriesling Weißherbst 0,25l – 5,90

Harmonische Säure und feinfruchtiges Aroma.

Sein Duft erinnert an Erdbeeren und Süßkirschen

Lauffener Katzenbeisser

Lemberger Weißherbst 0,25l – 5,60

Belebend, frisch- fruchtig mit brillantem Farbenspiel

Brackenheimer Heuchelberg

Weinschorle süß oder sauer 0,25l – 3,90

Rot/Weiß/Rose



KAFFEE

- Seeberger Tasse Kaffee 2,80
- Seeberger Kaffee Pott 5,20
- Seeberger Espresso 2,80
- Seeberger Doppelter Espresso 4,60
- Seeberger Cappuccino 3,40
- Seeberger Milchkaffee 3,00
- Seeberger Latte Macchiato 3,40
- Heiße Schokolade 3,40
- Extra Sahne 0,50
- Extra Milchschaum 0,50

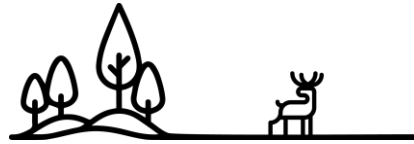


TEE

Großes Glas Samova - Tee 3,20

Samova steht für Tee in fairer Bioqualität.
Der Tee wird in plastikfreien Teebeuteln und Verpackung serviert,
die in Durchschnittlich 50 Tagen verrotten.

- Englisch Breakfast – Schwarztee aus Indien und Sri Lanka
- Smooth Operator – ganz Kamillenblüten in einem Pyramidenbeutel
- Low Rider – Reiner Grüntee aus kontrolliert Biologischem Anbau
- Maybe Baby – Fruchteeemischung mit Ananas und Erdbeere
- Master Mint – Reiner Pfefferminztee aus kontrolliert Biologischem Anbau
- Inner Light – Bio- Grüntee mit Lemongrass, Ingwer und Ananaswürfel



SCHNAPS

Edelobstbrände vom Pfundhardhof Weilheim/ Teck

Obstler 2cl – 2,80 Brennerei Schietinger
Palmisch Birne 2cl – 3,60 Brennerei Schietinger
Kirschwässerle 2cl – 3,60 Brennerei Schietinger
Mirabellenbrand 2cl – 3,60 Brennerei Schietinger

Edelobstbrände im Eichenfass gelagert

Alte Marille „Brennerei Prinz“ 2cl -4,80
Alte Williams Christ Birne „Brennerei Prinz“ 2cl -4,80

Ramazotti 2 cl – 3,80
Likör nach Saison 2 cl – 3,80

Sekt

Kessler Gold trocken 0,1l – 4,40 / Flasche 28,00
Aperol Spritz: Winzersekt, Aperol, Eis, Orangenscheibe 0,25- 6,90
Hugo: Winzersekt, Holundersirup, Eis, Limette, Minze 0,25- 6,90
Campari Soda: Campari, Sodawasser, Eis, Orangenscheibe 0,25- 6,90



ANGABE VON ZUSATZSTOFFEN

1. Mit Konservierungsstoffen
2. Mit Farbstoff
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Süßungsmittel Saccharin
5. Mit Süßungsmittel Cyclamat
6. Mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalinquelle
7. Mit Süßungsmittel Acesulfam
8. Mit Phosphat
9. Geschwefelt
10. Chininhaltig
11. Coffeinhaltig
12. Mit Geschmacksverstärker
13. Geschwärzt
14. Gewachst
15. Genetisch verändert