

## 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.

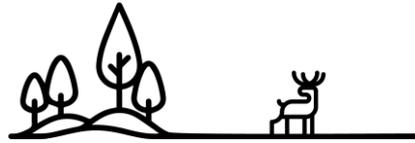
Das Mehl für unsere Flädle, Kuchen und Spätzle stammen aus der Römersteiner Mühle.

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

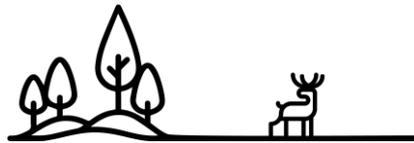
Dosenwurst je 200g/ 400g:

Lyoner 3,40/ 6,20  
Schinkenwurst 3,40 /6,20  
Fleischkäse 3,40/6,20  
Paprikalyoner 3,40  
Bierschinken 3,80  
Leberwurst 3,10  
Grobe Bauernwurst 3,20  
Kalbfleischleberwurst 3,20  
Weiße Presswurst 3,20



Aus der Dose:

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



# SUPPEN UND SALATE

## Flädlesuppe

in kräftiger Rinderbrühe <sup>1,8,12</sup>  
5,90

## Maultaschensüpple

in kräftiger Rinderbrühe <sup>1,8,12</sup>  
6,20

## Bunter Salatteller

Salatteller mit knackigem Blattsalat, verschiedene Rohkostsalate<sup>12</sup>  
gr. 9,90 / kl. 5,90



## Sporthaussalat

Salatteller mit knackigem Blattsalat, verschiedene Rohkostsalate,  
zartrosa gebratenes Roastbeef <sup>12</sup> 24,90

## Blumenkohl-Käse-Medaillons

knusprig gebraten, dazu bunter Salatteller <sup>12</sup>  
16,20



## Salat mit gebratener Maishähnchenbrust

Salatteller mit knackigem Blattsalat, verschiedene Rohkostsalate,  
gebratene Hähnchenbrust <sup>12</sup> 17,90

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



# SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

## **Fleischküchle aus unserer Genussmetzgerei**

mit hausgemachten Albweizenspätzle und Bratensoße <sup>1</sup> 13,40

## **Hausgemachte Käsespätzle**

aus schwäbischem Albweizen mit gerösteten Zwiebeln, bunter Salat <sup>12</sup> gr.15,40/ kl. 13,90



## **Saure Kutteln in Trollingersöble,**

mit Bratkartoffeln, bunter Salatteller <sup>1,12</sup> 15,40

## **Saure Nierle in Trollingersöble**

mit Bratkartoffeln, bunter Salatteller <sup>1,12</sup> 15,40

## **Maultaschen aus unserer Genussmetzgerei**

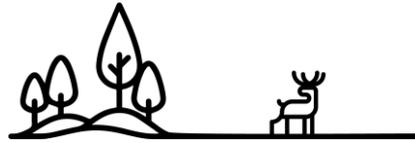
in kräftiger Rinderbrühe mit hausgemachtem Kartoffelsalat nach Oma Lisas Rezept <sup>1,8,12</sup> 15,90

## **Maultaschen aus unserer Genussmetzgerei**

gebraten mit deftiger Bratensoße, Schmelzzwiebeln, Kartoffelsalat 15,90

## **Leberkäse à la Chef**

Fleischkäse aus unserer Genussmetzgerei, gebraten, mit einem Spiegelei und Bratensoße, dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites <sup>1,2,3,8,12</sup> 13,90



## KLASSIKER

### **Schnitzel „Wiener“ Art**

vom mageren Schweinerücken, Pommes frites, bunter Salatteller <sup>12,14</sup>  
gr. 18,40 / kl. 16,90

### **Holzfüllersteak**

vom Schweinenacken, serviert auf einem Holzteller, Bratkartoffeln,  
Bratensoße, bunter Salat <sup>12</sup>gr. 19,90 / kl. 18,40

### **Cordon Bleu**

Schweineschnitzel gefüllt mit saftigem Hinterschinken und Käse,  
Pommes frites, bunter Salatteller <sup>3,8,12,14</sup> gr. 20,40 / kl. 18,90

### **Schnitzel „Jäger“ Art**

vom mageren Schweinerücken, Rahmsoße, frischen  
Albkräuterchampignons aus Ehestetten, Albweizenspätzle, bunter  
Salatteller<sup>12</sup> gr. 20,40 / kl. 18,90

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 Albkrauterchampignons ,  
aus Ehestetten, Kroketten, bunter Salatteller <sup>12</sup> 21,90

### **Schweinefiletmedaillons „Jäger Art“**

zarte Schweinefiletmedaillons, Rahmsoße, frische Albkrauterchampignons  
aus Ehestetten, Albweizenspätzle, bunter Salatteller<sup>12</sup>  
gr. 22,90/ kl.21,40

### **Schwäbischer Rostbraten**

Rinderrostbraten aus bestem Färsenfleisch, Schmelzzwiebeln, Bratensoße,  
Albweizenspätzle, bunter Salatteller <sup>12</sup>  
gr. 31,90/ kl.26,90

### **Pfeffer- Rumpsteak**

Rumpsteak aus bestem Färsenfleisch, Bratensoße, Pommes frites,  
Kräuterbutter, gestoßener Pfeffer, bunter Salatteller <sup>12</sup> 31,90

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  
10,40



## **Schweizer Wurstsalat**

Fleischkäse, Käse, saure Gürkchen <sup>1,2,8,12</sup>  
gr.10,40/ kl. 9,40

## **Schwäbischer Wurstsalat**

Fleischkäse, Schwarzwurst, saure Gürkchen <sup>1,2,8,12</sup>  
gr.10,40/ kl. 9,40

## **Wurstsalat Spezial**

Schweizer Wurstsalat mit Salat, Tomaten und sauren Gürkchen <sup>1,2,8,12</sup>  
gr.12,40/kl.10,90

## **Hausmacher Vesperplatte**

mit hausgemachter Wurst, Käsescheiben, Butter, Gewürzgurken,  
Tomaten und einem Kirschwässerle vom Pfundhardhof <sup>1,2,3,8,12</sup>  
12,90

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 <sup>4,7</sup> 0,2l - 2,80 / 0,4l - 3,80

Afri Light <sup>5</sup> 0,33l - 3,60

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

Bluna Cola Mix <sup>4,7</sup> 0,2l - 2,80 / 0,4l - 3,80

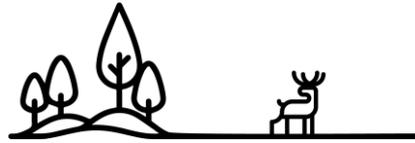
Tafelwasser 0,2l - 2,20 / 0,4l - 3,20

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 <sup>4,7</sup> 0,5l – 3,90

## Flaschenbiere

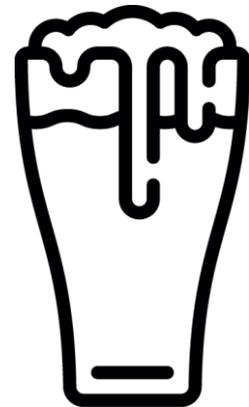
Oskar Farny Premium Pils 0,3l – 3,50

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

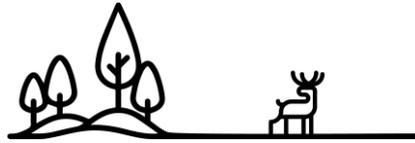


## TEE

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