

SPRITZIGES

Winzersekt „Brut Nature“ Weingut Klopfer, Großheppach	0,1 ltr. Flasche	€ 7,50 € 42,00
APEROL SPRITZ		€ 8,50
HUGO		€ 8,50

BIERE

Bier-chen vom Fass	0,3 ltr.	€ 3,80
Halbe vom Fass	0,5 ltr.	€ 4,80
Radler	0,5 ltr.	€ 4,80
Bier alkoholfrei	0,5 ltr.	€ 4,80
Hefeweizen	0,5 ltr.	€ 4,80
Hefeweizen dunkel	0,5 ltr.	€ 4,80
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 ltr.	€ 4,80

FLÜSSIGES DESSERT

Edelbrände	2 cl	€ 5,50
<i>Bitte fragen Sie nach unserer Auswahl.</i>	2 cl	€ 6,50
Schwäbischer Whisky	3 cl	€ 8,50
Bayerischer Whisky	3 cl	€ 8,50
GIN - Tonic (diverse Sorten)	3 cl	€ 10,50

OHNE ALKOHOL

Coca Cola/ Cola light Spezi		
Teinacher Orangen-Limo	0,3 ltr.	€ 3,80
Saftschorle (Apfel, Traube, Johannisbeere, Holunder, Quitte)	0,25 ltr. 0,5 ltr.	€ 3,50 € 4,50
Teinacher Mineralwasser (classic, medium oder natur-still)	0,75 ltr.	€ 5,80

WARME GETRÄNKE

Cappuccino		€ 4,20
Tasse Kaffee		€ 3,20
Espresso		€ 2,80
Affogato <i>eine Kugel Vanilleeis mit Espresso-Shot</i>		€ 4,80

SPEISEN & GETRÄNKE



 ELLINGERS
WEINSTUBE BURG



Unsere Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag ab 18.00 Uhr
...solange, bis der letzte Gast geht!

Warme SPEISEN

Schweinsbäckle geschmort in Trollinger Söble mit selbstgemachten Spätzle	€ 21,50
Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Blattsalat	€ 22,50
Sauerbraten-Gulasch (aus Rindfleisch) mit selbstgemachten Spätzle und Blattsalat	€ 23,50
Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Zwiebelsöble	€ 18,50
BURG-Gröstl Bratkartoffeln mit Leberwurst dazu servieren wir einen kleinen Blattsalat, und ein Schnäpsle	€ 21,50
Linsen mit einem Schuss Rotwein dazu Spätzle und Saitenwürstle	€ 18,50
BURG-Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln oder Spätzle mind. 280g deutsches Rindfleisch	€ 29,50
BURG-Zwiebelrostbraten mit leckerem Brot mind. 280g deutsches Rindfleisch	€ 24,50
Rinderfilet, 200g. mit großem Blattsalat und Kräuterbutter	€ 33,50
Saure Kutteln mit leckerem Brot	€ 16,50
Saure Kutteln mit Röstkartoffeln	€ 22,50
Schinkenwurst aus dem Backofen mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 15,50
Oma Inge's Fleischküchle mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 17,50

VEGI-GERICHTE

Linsen mit Spätzle mit einem Schuss Rotwein	€ 15,50
BURG-Kässpätzchen mit einem Schuss Weisswein und Lauchzwiebel dazu Blattsalat	€ 19,50
Bunter Salatteller mit Gemüseküchle	€ 19,50
VEGANE Couscous Küchle mit buntem Salatteller	€ 19,50

Unsere Soßen werden mit Wein verfeinert

Unsere hausgemachten Spätzle werden in der Pfanne mit Butter angeschwenkt

Für eine Beilagenänderung berechnen wir einen Aufschlag von € 2,50

KALTE SPEISEN

Großer bunter Salatteller mit Salaten der Saison	€ 12,50
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Fleischstreifen vom Rind oder Käsestreifen	€ 22,50 € 16,50
Schinkenwurstsalat ohne Käse	€ 15,50
Schinkenwurstsalat mit Käse dazu leckeres Brot	€ 16,50
Angemachtes Backstois-Käse mit leckerem Brot	€ 14,50
Portion Käsewürfel reicht auch für 2 Personen	€ 14,50
Gemischter Beilagensalat	€ 9,50
Kleiner Blattsalat	€ 5,50



KLEINE GERICHTE

Schwäbischer Tapas-Teller Maultäschle, Klecks Kartoffelsalat, bissle Wurstsalat, dazu leckeres Brot	€ 15,50
Kleines Schnitzel mit Spätzle und Soße oder hausgemachtem Kartoffelsalat und einem kleinen Blattsalat	€ 18,50
1 Paar Saitenwürstle mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 13,50
Portion Spätzle mit Braten- oder Rahmsöße	€ 9,50
Maultaschensuppe - mit einer Maultasche - mit zwei Maultaschen	€ 8,50 € 12,50
1 Maultasche mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Zwiebelsöble	€ 15,50

SÜßES

Gebackene Apfelküchle mit Vanillesöße und Eis	€ 9,50
Kaiserschmarrn (macht der Chef ab 2 Portionen) mit Zwetschgenkompott oder Apfelmus dazu servieren wir Vanille Eis	pro Portion € 11,50

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Für Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, halten wir sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe in einer separaten Karte vor. Bitte sprechen Sie uns an.