



Liebe Gäste,

*In unserer Küche werden Saucen, Suppen & Gerichte
stets aus frischen, heimischen Produkten zubereitet.
(ohne Zusatzstoffe, etc.)*

*Bei allen Speisen achten wir auf bestmögliche
Frische, auf Herkunft und hohe Qualität.*

*Wir werden zu jeder Zeit bemüht sein, Ihren
Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.*

*Für Ihr Lob oder auch Ihre Kritik steht Ihnen
das Gästebuch unserer Homepage unter
www.grashoefle.de
zur Verfügung.*

Ihre Roswitha Mülhaupt



ein Auszug aus unserer Speisen- und Getränkekarte

Vorspeisen

*Hausgemachte Gulasch-; Maultaschen-;
Flädlesuppe*

*Champignons gebraten in Olivenöl
mit Knoblauch, Petersilie und Weißbrot*

Vegetarisches und Salate

Bunte Blattsalate der Saison mit:

- Roastbeef-Streifen, gebraten*
- gebratenen Champignons*
- in Butter gebratenen Gambas*



Hauptpeisen

*Hausgemachte schwäbische Maultaschen geschmälzt
mit Zwiebelsöfle, Kartoffel- u. Blattsalat*

*Rahm - Kässpätzle im Pfännle mit
geschmälzte Zwiebeln, Salat*

*Schweinerücken paniert mit Bratkartoffeln
und gemischtem Salat*

*Rahmschnitzel mit Sahnehäubchen,
handgemachten Spätzle und gem. Salat*

*Zarte Schweinemedallions auf Kässpätzle
mit Rahmsöfle und gem. Salat*

*Jägerschnitzel mit Pfifferlingrahmsauce,
Bratkartoffeln und gem. Salat*

*Rumpsteak (ca. 1/2 Pfund)
mit hausgemachter Kräuterbutter
und großem Blattsalat*



*- oder doch lieber an Roschtbroda-
medium gebraten*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit handgemachten Spätzle und gem. Salat*

*Roschtbrädle mit geschmälzte Zwiebeln
auf Sauerkraut mit Spätzle
und Maultäschle*

*Rahmrostbraten mit Kässpätzle,
geschmälzte Zwiebeln und gem. Salat*

*Jägerrostbraten mit frischen Champignons
in Rahmsauce und Röstis, gem. Salat*



*Tafelspitz an Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren,
knusprigen Bratkartoffeln und Salat ⁽³⁾*

*Cordon bleu (vom Kalbsrücken)
mit Kartoffelsalat*

*Gambas
in Olivenöl gebraten mit Knoblauch,
Estragon und Blattsalat*

*Lachsfilet
in Butter gebraten, Reis und Blattsalat*

Nachspeisen

*Warmer Apfelstrudel mit Sahne
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne
Pfannkuchen mit Erdbeergsälz (ca 20min)
Schokoladeneis mit Bailey's und Sahne
Zitronensorbet auf Wodka*



unsere Weine kommen aus dem

Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach

Weingut Maier, Schwaikheim

Weingut Wolfgang Klopfer, Großheppach

Weingut Andreas Finger, Eimsheim

unsere Biere sind von

