

**Ehinger Rose**  
**Familie Marc Bürkle**



**Im Voraus:**

**Die Probier-Portion:**

Marc`s hausgemachte saure Kutteln 5,90

Ehestetter Rahmchampignonsuppe 5,90

Rinderkraftbrühe mit Flädle 5,90

**Schwäbische Gerichte aus Omas Kochbuch**

**Schwäbischer Sauerbraten vom falschen Filet**

mit Dinkel-Butterspätzle und Salat 20,50

**Geschmorte Rinderroulade wie bei Oma**

mit Speck<sup>2</sup>, Gurke und Zwiebeln gefüllt,  
Dinkelspätzle und Salat 19,90

**Marc`s Saure Kutteln**

mit Bratkartoffeln aus der Guss-Pfanne 14,80

**Bürkles Linsen & Spätzle (Dinkel)**

mit 1 Paar Saiten vom Landschwein 15,80

**Unsere vegetarischen Gerichte**

**Rahmchampignons auf hausgemachten**

**Dinkel-Kräuterflädle** dazu gemischte Salate 18,80

**Hausgemachte Dinkel-Käs´spätzle**

**mit Allgäuer Emmentaler** Zwiebelstroh  
und bunten Salaten 16,90

**„Vegetarischer Suppenteller“**

Rahmnudeln mit Spinat und Ehestetter  
Champignons dazu gemischte Salate 18,80



## Bürkle`s Lieblinge

### **„Schwäbisches Rose-Pfännle“**

Ein Landschweinrückensteak und ein Rostbraten  
mit Maultäschle, Dinkel-Käs`spätzle und Salat 29,90

### **„Das Ehinger-Teller-Trio“**

Streifen von der Putenbrust mit Bratkartoffeln  
und bunter Salatgarnitur 18,80

**Zwiebelrostbraten, vom PrimaRind,** mit Dinkelspätzle,  
Pfannenzwiebeln, Maultäschle und einem Salatteller  
28,90

**Rumpsteak, vom PrimaRind, im Holz-Karren**  
fein gewürzt, mit Kräuterbutter, Pommes Frites  
und bunten Salaten 29,90

**„Cordon bleu“** vom Landschweinrücken  
gefüllt mit Allgäuer Käse und Schwarzwälder Schinken  
dazu Pommes Frites und Salat 20,90

**„Bauern-Teller“**  
**Paniertes Putenbrustschnitzel** auf Bratkartoffeln  
mit Spiegelei, Zwiebeln und gemischten Salaten 20,90

**Zanderfilet unter der Kräuter-Senf-  
Pernod-Kruste** dazu Kartoffelrösti und  
bunte Salate 28,90



## Unsere Salate

### **„Mediterraner Salat“**

Marinierte Blattsalate in Sesam-Vinaigrette,  
gebratene Streifen vom Roastbeef,  
Walnüsse, Parmesan, Croutons  
und gebratenes Gemüse 18,90

### **„Vital-Salat“**

hausgemachte Rohkostsalate und  
marinierter Blattsalat mit  
gebratenen Putenbruststreifen 17,80

### **„Angler-Salat“**

Blattsalat in Sesam-Vinaigrette  
mit gebratenen Garnelen, gebackenem  
Knusper-Zander und in Olivenöl gebratene  
Zucchini und Aubergine  
dazu Zitronen-Kräuterbutter 19,90

### **„Schwaben-Salat“**

hausgemachte Rohkostsalate und  
marinierter Blattsalat mit Streifen  
von unserem panierten Landschweinschnitzel 17,80

### **„Sea-Salat“**

gemischte Rohkostsalate und  
marinierter Blattsalat mit Thunfisch  
garniert von Zwiebeln 16,80

Wir servieren Ihnen gerne Brot zu Ihrem Salatteller!