

Speisen und Getränke

Lieber Gast,

herzlich willkommen im Gasthof „Zum Baum“!

Wir bieten Ihnen stets frisch zubereitete Gerichte aus der bodenständigen, traditionell schwäbischen Küche. Hierzu verwenden wir überwiegend Produkte aus heimischen Betrieben. Des Weiteren halten wir eine Auswahl an regionalen Weinen für den Genießer bereit. Täglich wechselnder Mittagstisch, Spezialitätenwochen und regelmäßige Events wie Gourmetessen, Musik- oder Kleinkunstveranstaltungen runden unser Angebot ab.

*Für Anregungen, Lob, aber auch Kritik sind wir offen – sprechen Sie uns an!
Sodele, jetzadle, lassed se sichs schmecka!*

Ihre Familie Czernek

Aus em Hägele – Suppen

Tagessuppe laut Tafel

3,50

Flädlessuppe

3,50

Nebaher – Beilagen

Spätzle

Bratkartoffeln

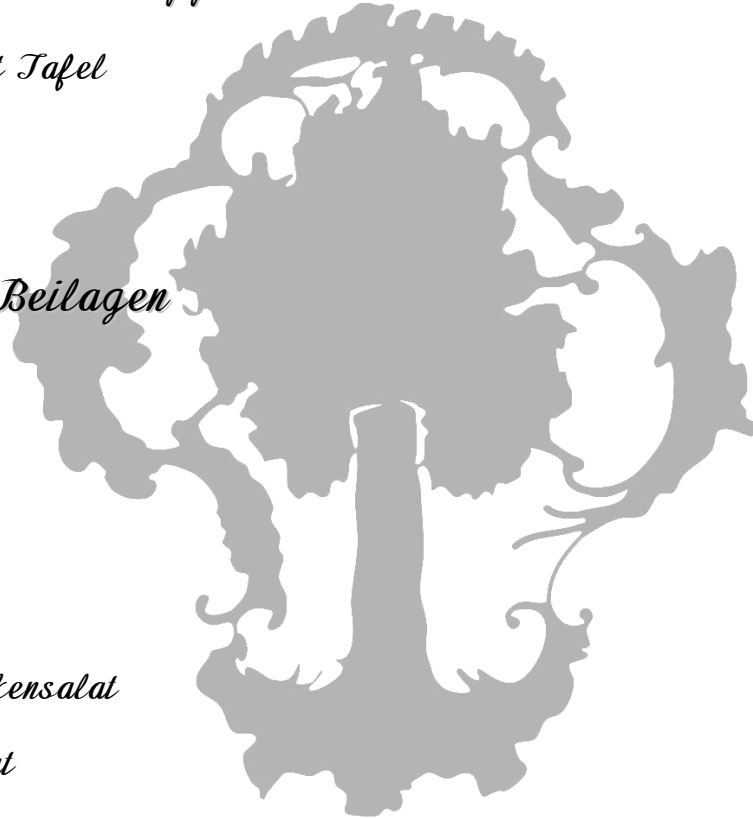
Pommes

je 3,50

Kartoffelsalat

Kartoffel- Gurkensalat

Gemischter Salat





Flädla sind Pfannkuchen, die meist als Beilage zu Spargel dienen. Ebenso gut können sie auch mit Fleisch oder Gsälz (Marmelade) oder sonstigen Leckereien gefüllt werden. In dünne Streifen geschnitten und in Brühe schwimmend, bilden sie die schwäbische Spezialität Flädlessubb, die im Volksmund auch Faule-Weiber-Subb genannt wird.

Koi Fleisch – Vegetarisches

Zwei Spiegeleier auf Bratkartoffeln, dazu Salat 7,80

Kässpätzle mit Salat 8,-

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Gemüse & Feta 8,50

Fir d' Kloine – Kinderteller

Spätzle mit Soße 4,50

Schnitzele, Pommes, kleiner Salat 7,50

Rahmschnitzele, Spätzle, kleiner Salat 7,50

Fleischküchle, Pommes, kleiner Salat 7,50





Das Charakteristische an der schwäbischen Sprache für den Nicht-Schwaben ist die Verkleinerungsform -le. Zunächst wird die Silbe eben als Verkleinerung genutzt, wie beim Kendle (das Kündchen). Häufig jedoch hat die Silbe eine verniedlichende oder abschwächende Funktion: so klingt doch das Geschle gegenüber der Gosch (derb für Mund) angenehmer. Des Weiteren dient das -le als ironisierende Nuance, wie beim Schlaule (Schlaumeier) oder als Wertschätzung bei Eigennamen, wie `s Fritzle oder Schätzle.

Leibschweiß – Klassiker



<i>Ein Paar frische Bratwürste⁵ mit Kartoffelsalat</i>	<i>8,20</i>
<i>Hausgem. Fleischküchle mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	<i>8,20</i>
<i>Saure Kutteln, dazu Bratkartoffeln</i>	<i>9,20</i>
<i>Gaisburger Marsch</i>	<i>9,20</i>
<i>Heckengäulinsen mit gerauchtem Bauch², Saiten⁵ und Spätzle</i>	<i>9,20</i>
<i>Saure Nierle^{2,3} mit Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>11,50</i>



Der Gaisburger Marsch ist für Nicht-Schwaben ein merkwürdiges Gericht, da es Kartoffeln und Schbätzla beinhaltet. Des Weiteren besteht es aus Fleischbrühe und Rindfleisch. Gaisburg ist ein Stuttgarter Stadtteil. Laut Erzählungen bestand im 19. Jahrhundert eine gewisse Vorliebe für dieses Eintopfgericht in Offizierskreisen. Da die Gaststätte, die diesen Eintopf servierte, auf der Marschrouten der Offiziere lag, erhielt das leckere Gericht seinen Namen.

Maultaschenkärtle

Maultaschen in der Brühe

8,50

Maultaschen geschmelzt

(mit Speck, Zwiebelwürfel und Bratensoße)

9,50

Maultaschen geröstet mit Ei

9,50

Maultaschen „Jäger Art“

(mit Pilzrahmsauce)

9,80

Maultaschen mit Tomaten und Käse überbacken

9,80

Maultaschenteller

(geschmelzt, Jäger Art, überbacken)

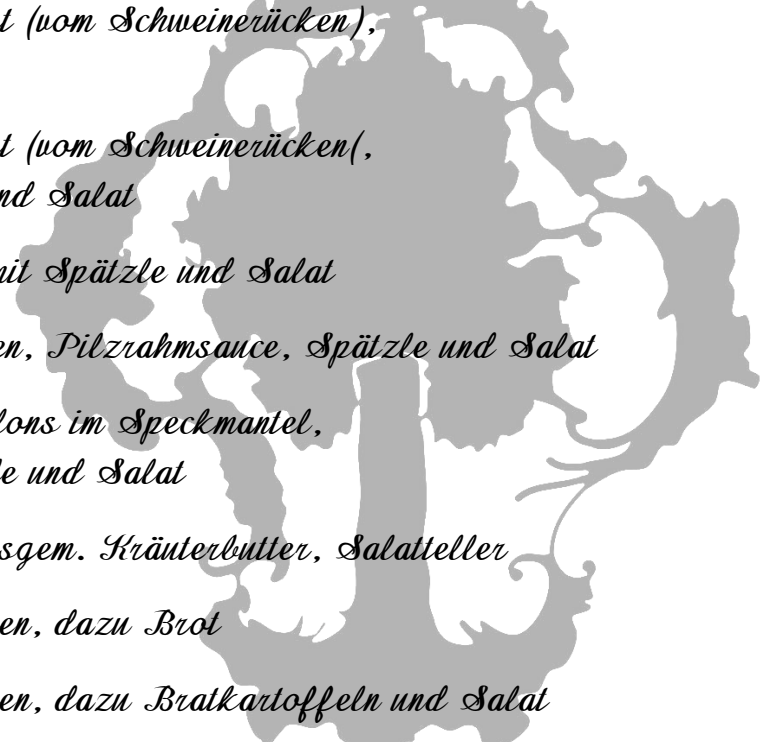
11, -

Alle Maultaschengerichte werden mit Salat serviert.



Erzählungen zufolge entstammt die Mauldasch dem Kloster Maulbronn, wo die Mönche während der Fastenzeit das Fleisch vor dem Herrgott verstecken wollten, wodurch auch der Beiname Herrgottscheißerle entstand. Um die Füllung aus Brät, Spinat, Zwiebeln und eingeweichten Brötchen zu verstecken, wurde sie in Nudelteig gerollt. Die Füllungen variieren heutzutage von Hausfrau zu Hausfrau. Da sie in ihrer Machart den italienischen Ravioli ähnelt, wird sie in manchen Speisekarten als Swabian Ravioli tituliert.

Aus em Stall – Hauptgerichte

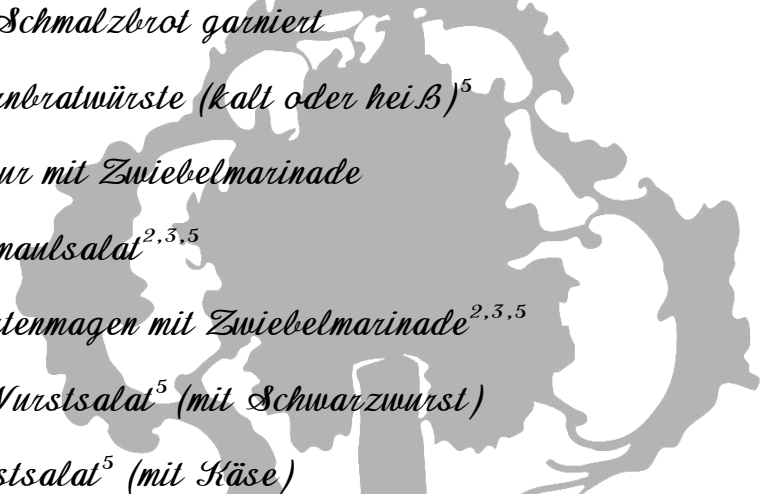


<i>Schnitzel paniert (vom Schweinerücken), dazu Salat</i>	<i>9,50</i>
<i>Schnitzel paniert (vom Schweinerücken), dazu Pommes und Salat</i>	<i>12,50</i>
<i>Rahmschnitzel mit Spätzle und Salat</i>	<i>12,50</i>
<i>Schweinelendchen, Pilzrahmsauce, Spätzle und Salat</i>	<i>16,50</i>
<i>Schweinemedallions im Speckmantel, dazu Kässpätzle und Salat</i>	<i>17,50</i>
<i>Rumpsteak, hausgem. Kräuterbutter, Salatteller</i>	<i>17,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten, dazu Brot</i>	<i>14,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>19, -</i>
<i>Schwabenpfännle ab 2 Personen (kl. Rostbraten auf Bratkartoffeln, Schweinemedallion im Speckmantel auf Kässpätzle, Maultasche in Pilzrahmsauce, Salat)</i>	<i>39,50</i>



Das Nationalgericht der Schwaben sind unumstritten die Schbätzla. Der Begriff hat nichts mit Spatzen zu tun, sondern kommt aus dem Küchenjargon der Mönche: spezzare = schnitzen, spezzato = das Geschnitzelte. Der aus Weizenmehl, Eiern, Wasser und Salz bestehende Teig wird vom Schbätzlesbrädd mit Hilfe des Schbätzlesschaber in kochendes Wasser geschabt. Kurz aufgekocht dienen die handgeschabten Schbätzla als Beilage zu jedem beliebigem Gericht oder werden, wie im Falle der Kässhbätzla, in Verbindung mit weiteren Zutaten als Hauptgericht serviert. Im Allgäu und in Oberschwaben werden die Schbätzla als Gnepfle serviert und sind eher dicker und knopffartig.

Vescher – Brotzeit



<i>Käsebrot oder Schmalzbrot garniert</i>	5, -
<i>Ein Paar Bauernbratwürste (kalt oder heiß)⁵</i>	5,50
<i>Laible Romadour mit Zwiebelmarinade</i>	6,20
<i>Portion Ochsenmaulsalat^{2,3,5}</i>	6,80
<i>Weißer Schwartenmagen mit Zwiebelmarinade^{2,3,5}</i>	6,80
<i>Schwäbischer Wurstsalat⁵ (mit Schwarzwurst)</i>	7,20
<i>Schweizer Wurstsalat⁵ (mit Käse)</i>	7,80

Zu jedem Vesper reichen wir Holzofenbrot.



Das Veschber wurde früher morgens und nachmittags verzehrt, wenn zum Gottesdienst geläutet wurde. Inzwischen hat das Veschber das Abendessen abgelöst. Man trinkt ein Glas Wein zu einer Laugbräzel oder zu einer schwäbischen Wurst, wie Schwartenmagen, Schinken- oder Leberwurst. Hierbei wird die Wurst übrigens nicht auf das Brot gelegt, sondern direkt vom Teller gegessen.

Schlecketsede – Nachtisch

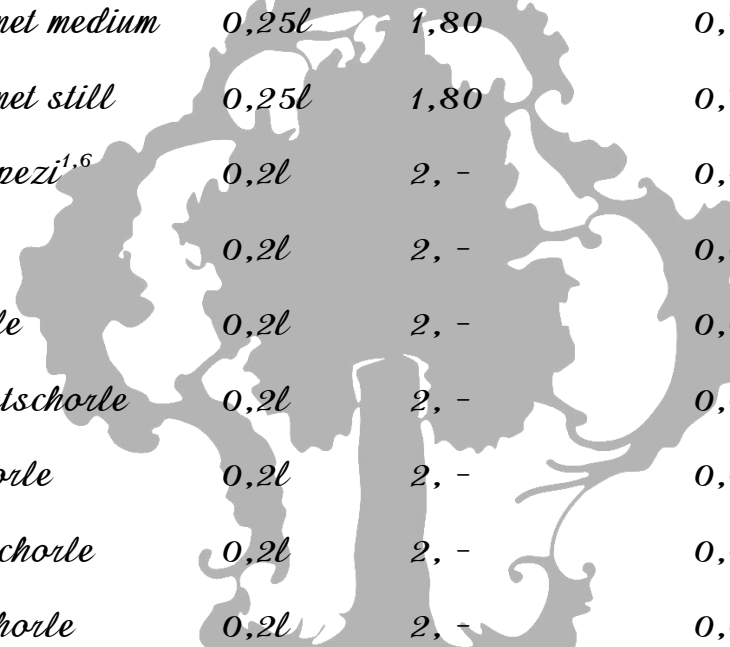


<i>Apfelküchle mit Eiscreme mit Vanillegeschmack^{1,2,4}, Sahne</i>	<i>5,50</i>
<i>3 Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack^{1,2,4}, heiße Himbeeren, Sahne</i>	<i>5,50</i>
<i>3 Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack^{1,2,4} mit Schokosoße² und Sahne</i>	<i>4,50</i>
<i>oder</i>	
<i>Eierlikör und Sahne</i>	<i>4,50</i>



Der Begriff Ofaschlupfer beschreibt bildhaft einen süßen Auflauf, der „in den Backofen hinein schlüpft“. Hierzu werden Brötchen in Scheiben geschnitten und in einer Auflaufform abwechselnd mit Epflschnitt (Apfelstücke) geschichtet. Das ganze wird mit verquirlten Eiern und Milch oder Vanillepudding übergossen und gebacken.

Ohne Schuss – Alkoholfreie Getränke



<i>Teinacher Gourmet medium</i>	<i>0,25l</i>	<i>1,80</i>	<i>0,75l</i>	<i>3,20</i>
<i>Teinacher Gourmet still</i>	<i>0,25l</i>	<i>1,80</i>	<i>0,75l</i>	<i>3,20</i>
<i>Cola, Fanta, Spezi^{1,6}</i>	<i>0,2l</i>	<i>2, -</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,10</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,2l</i>	<i>2, -</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,10</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>2, -</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,10</i>
<i>Johannisbeersaftschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>2, -</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,10</i>
<i>Orangensaftschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>2, -</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,10</i>
<i>Rhabarbersaftschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>2, -</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,10</i>
<i>Maracujasaftschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>2, -</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,10</i>



*Wir beziehen unseren Kaffee von der Gourmet Rösterei
Henning Böhm in Landsberg am Lech. Die
Kaffeebohnen werden hier bei niedrigsten Temperaturen
in traditioneller Trommelröstung verarbeitet, wodurch
Sie einen aromareichen und bekömmlichen
Gourmetkaffee von uns serviert bekommen können.
www.gourmetroesterei.de*

Hoiss – Warme Getränke

Fair Trade Tee, versch. Sorten

1,80

Espresso

1,80

Tasse Kaffee

2,20

Cappuccino

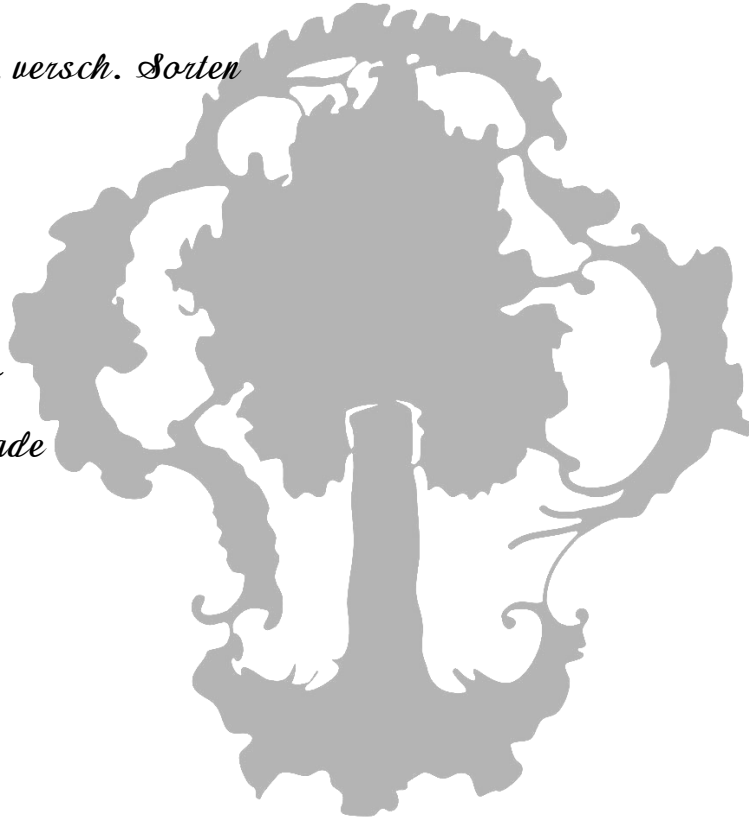
2,50

Latte Macchiato

2,50

Heiße Schokolade

2,50



Zapfts Bier – Biere vom Fass

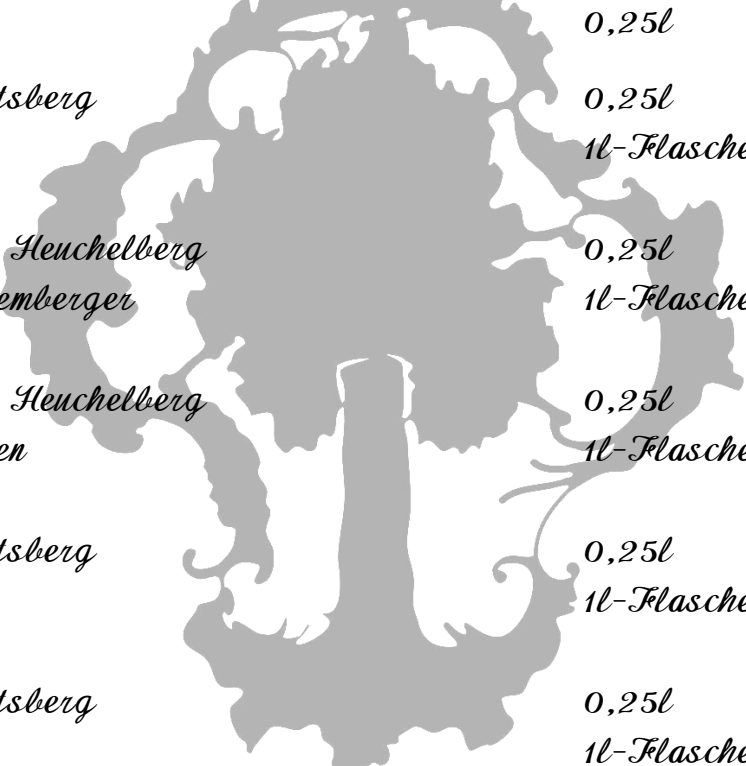
<i>Schwabenbräu Urtyp Export</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,40</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,10</i>
<i>Schwabenbräu Meisterpils</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,90</i>		
<i>Paulaner Hefeweizen</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,40</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,30</i>

Aus der Flasch – Flaschenbiere

<i>Kloster-Sigel Kristallweizen</i>			<i>0,5l</i>	<i>3,30</i>
<i>Becks Blue (alkoholfrei)</i>			<i>0,33l</i>	<i>2,40</i>
<i>Paulaner Hefeweizen (alkoholfrei)</i>			<i>0,5l</i>	<i>3,30</i>

Beachten Sie den Aushang zum Fassbier des Monats!

A quats Trepfle – Qualitätsweine



<i>Weinschorle</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,10</i>
<i>Heilbronner Stiftsberg</i>	<i>0,25l</i>	<i>4, -</i>
<i>Trollinger</i>	<i>1l-Flasche</i>	<i>15, -</i>
<i>Dürrenzimmerner Heuchelberg</i>	<i>0,25l</i>	<i>4, -</i>
<i>Trollinger mit Lemberger</i>	<i>1l-Flasche</i>	<i>15, -</i>
<i>Dürrenzimmerner Heuchelberg</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,20</i>
<i>Lemberger trocken</i>	<i>1l-Flasche</i>	<i>16, -</i>
<i>Heilbronner Stiftsberg</i>	<i>0,25l</i>	<i>4, -</i>
<i>Riesling</i>	<i>1l-Flasche</i>	<i>15, -</i>
<i>Heilbronner Stiftsberg</i>	<i>0,25l</i>	<i>4, -</i>
<i>Riesling trocken</i>	<i>1l-Flasche</i>	<i>15, -</i>
<i>Dürrenzimmerner Mönchsberg</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,20</i>
<i>Lemberger Weißherbst trocken</i>	<i>1l-Flasche</i>	<i>16, -</i>

Blubberzeigs – Sekt

Glas Mumm dry 0,1l 2,50

Flasche Mumm dry 0,75l 16, -

Glas Secco 0,1l 2,50

Flasche Secco 0,75l 16, -

Vor em Veschbra – Aperitif

Secco 0,1l 2,50

Sherry trocken 4 cl 3, -

Campari Soda oder Orange 4 cl 4, -

Aperol Sprizz 4 cl 4, -



Schnäpsle – Spirituosen



<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80</i>
<i>Maltheser</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80</i>
<i>Williams Christ Birne</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Mirabelle</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Schwarzwälder Kirsch</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Ramazotti¹</i>	<i>4cl</i>	<i>2,50</i>

Selbstverständlich sind all unsere Gerichte auf Wunsch auch in kleinerer Größe und somit um 1,50 Euro günstiger erhältlich.

Wir versuchen, nur Lebensmittel von bester Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Entsprechende Produkte haben wir mit folgenden Fußnoten gekennzeichnet:

1 mit Farbstoff

4 mit Geschmacksverstärker

2 mit Konservierungsstoffen

5 mit Phosphat

3 mit Antioxidationsmittel

6 koffeinhaltig

Folgende Allergene können in unseren Gerichten enthalten sein. Fragen Sie einfach nach.

- Glutenthaltiges Getreide

- Schalenfrüchte

- Krebstiere

- Sellerie

- Eier

- Senf

- Fisch

- Sesamsamen

- Erdnüsse

- Schwefeldioxid und Sulfite

- Soja

- Süßholzwurzel

- Laktose

- Mollusken