

Gasthof Fohlenweide



Speisen und Getränke



Gasthof Fohlenweide



*Herzlich willkommen in unserem
idyllisch gelegenen
Gasthof Fohlenweide*

*Genießen Sie die pure Natur und
unsere Bauernhofidylle mit unseren
verschiedenen Tierarten zum
anschauen und streicheln.*

*Die "Fohlenweide"
ist seit vielen Jahren in den
Händen der Familie Maier eine
alte Bauernfamilie aus Ebingen
welche 1973 auf den Bitzer Berg
aussiedelte.*

*Im Jahr 2003 konnten wir die
jetzigen Besitzer und
Nachkommen der ehemaligen
Betreiber, den Hof von der Stadt
Albstadt erwerben, und betreiben
seither erfolgreich das Lokal und
die dazugehörige
Landwirtschaft.*

*Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt bei uns.
Ihre Fam. Maier*

*Wir sind bemüht, Sie so schnell
als möglich zu bedienen und
Ihnen Ihre Speisen zu
servieren.*

*Da die Speisen nach Eingang
der Bestellung der Reihe nach
und in Handarbeit zubereitet
werden, kann es bei größerem
Gästepesuch jedoch auch mal
zu einer etwas längeren
Wartezeit kommen.*

*Sie werden dann in der Regel
von uns darauf hingewiesen,
und wir bitten um Ihr
Verständnis!*

*Wenn es Ihnen bei uns gefallen
hat, erzählen Sie es weiter,
falls nicht, sagen Sie es uns,
damit wir wissen, wie wir uns
verbessern können.*



Gasthof „Fohlenweide“

Gasthof Fohlenweide



Warme Speisen

Aus am Subbatopf

Oi Herrgottsbscheisserle en dr Briah ^a € 3,00

(1 Maultasche in der Brühe)

Flädlesupp ^{a,c,g} € 3,20

Leabraschpadzasupp ^{a,c,g} € 3,20

(Leberspätzlesuppe)

Vom Rendvieh

Rumpsteak mit Kräuterbutter € 13,90

Pfeffersteak € 13,90

Zwiebelrostbraten € 13,90



Schnitzel

Paniertes Schnitzel ^{*} vom Schwein ^a € 9,80

Rahmschnitzel ^{*} € 9,80

Paprikaschnitzel ^{*} ^{a,c,g} (scharf) € 9,80

Jägerschnitzel ^{*} ^{3,a} € 9,80

In obenstehenden Speisen,

ist eine Beilage
nach Wahl enthalten.

Als Beilagen empfehlen wir:
Spätzle, Pommes, Bratkartoffeln,
Beilagensalat, Kartoffelsalat
Portion Sauerkraut



Gasthof „Fohlenweide“

Beilagen Portion extra
€ 3,00

Warme Speisen

Gasthof Fohlenweide



Onser Schbezialitet:

Selbergmachade Hergottsbscheisserle

3 Mauldascha en dr Briah* ^{a,c} € 6,50

(3 Maultaschen in der Brühe)

3 Mauldascha mit Eier gröschdet* ^{a,c} € 7,20

(3 Maultaschen mit Ei geröstet)

3 Mauldascha mit Käs iberbacka* ^{a,c,g} € 7,90

(Maultaschen mit Käse überbacken)

3 Mauldascha agschmelzt mit Zwiebla* ^{a,c} € 7,90

(3 Maultaschen mit Zwiebelschmälze)

Gröschde Leabraschbatza mit Oi* ^{a,c,g} € 6,90

(Leberspätzle mit Ei gebraten)

Genuss und gutes
Essen sind der
Schwaben höchstes
Gut!

Da sie auch in der
Fastenzeit nicht
ganz auf leckeres
verzichten wollten,
packten sie Fleisch
in Nudelteig. Dies
konnte der
"Gute Gott"
ja nicht sehen.
So entstanden
Maultaschen, welche
man aus diesem
Grunde auch
"Hergottsbscheisserle"
nennt.

Wir stellen unsere Maultaschen nach altem
Hausrezept mit größter Sorgfalt und
Handarbeit her.

Diese gibt es auch zum mitnehmen!
Je 3 Stück vakuumverpackt zu € 4,50



Froddeenuudla

Saure Kuddla mit brodane Eidepfl* ^{2,3,4,a} € 8,50

(Saure Kuttlen mit Bratkartoffeln)

oder bloß mit Brot € 5,80

Gasthof Fohlenweide



Warme Speisen

'S goht au mol ohne Floisch

Buabaschbitzle mit Kraut *_{a,c,g} € 6,80

(Krautschupfnudeln)

Schwäbische Pilzpfanne*_{a,c,g} € 7,20

(Schupfnudeln, Pilze, Gemüse mit Käse überbacken)

Kässpätzle*_{a,c,g} € 6,50

Backener Camembert mit Toast_{a,c,g} € 5,80



Schwäbische
Pilzpfanne

Aus am graussa Kessel

Kesselfloisch ond Sauerkraut *₂ € 7,50

(Kesselfleisch mit Sauerkraut)

oder nur mit Brot € 5,90

Jetzt goht's om d Wurschd

"s' Hauzigsessa"

Frische Brodwuarschd mit Salod_{4,9} € 6,50

(Frische weisse Bratwürste mit gemischtem Salat)

Grauchte Baurabrodwuarschd ond Sauerkraut_{4,9} € 6,50

(gerauchte Bauernbratwürste mit Sauerkraut)

oder nur mit Brot € 5,90

Warme Speisen

Gasthof Fohlenweide



Eigen's Fiehlehausrostbroda

Brodaner Lebrakäs mit Zwiebla ond ama Ochsaug ^{9,c} € 6,80

(gebratener Fleischkäse mit Zwiebeln und Spiegelei)

Brodaner Lebrakäs mit Käs ibrbacka € 6,50

(gebratener Fleischkäse mit Käse überbacken)

brodaner Lebrakäs mit Käs ond Ochsaug € 6,90

(Gebratener Fleischkäse mit Käse und Spiegelei)

Aus'm hoissa Ofa

Flammkuacha mit Speck und Zwiebla € 6,80

(Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln)

Flammkuacha mit Epfl ond Zemtucker € 6,80

(Flammkuchen mit Äpfel und Zimt-Zucker)

*Unsere Flammkuchen belegen wir selbst mit frischen
Zutaten*

*Alle mit *
gekennzeichneten
Gerichte
erhalten Sie
auch als
kleine Portion
abzüglich € 1,50*



Gasthof „Fohlenweide“

Gasthof Fohlenweide



Kalte Speisen

Aus am Garda

- kleinr gmischdr Salad* 3,4,j (Beilagensalat) € 3,00
graußr gmischdr Salad (großer gemischter Salatteller) € 6,50
Saloddeller mit brodener Hennabruschd 3,4,c,j € 8,90
Salatteller mit gebratener Hühnerbrust
Saloddeller mit Thunfisch 3,4,d € 8,90
Salatteller mit Thunfisch
Sommersalod 3,4 € 8,90
Kleiner Wurstsalat mit frischen Salaten umleat

Lumpensuppe



Fiar grausse ond kleine Lompa

- grausse Lompasupp* (grosse Lumpensuppe)^{h,2} € 6,80
(Schwäbischer Wurstsalat mit Backsteinkäse)
oder liabr a kleine € 5,80

Wie früher bei dr alda Wirtin

- Helene's Wurstsalat* 1,2,,4,g € 6,80
(Schwäbischer Rädleswurstsalat mit
Schwarzwurst)
Helene's Wurstsalat klein € 5,80

Kalte Speisen

Gasthof Fohlenweide



's liabste Vesper vo de Schwoba

an graussa Wurschdsalod^{1,2,4,8,g} € 6,50

((grosser Wurstsalat)

an kleina Wurschdsalod € 5,50

(kleiner Wurstsalat)

Hausmacher Art

(Fleischwurst, Schwarzwurst, Käse)

Schweizer Art (Fleischwurst und Käse)

Schwäbisch (Fleischwurst und Schwarzwurst)

"Geheimratslippen"

Ochsenmaulsalat^{1,2}

groß € 6,50

klein € 5,50



Agmachada Schdenkerkäs

Romadur in Essig und Öl

groß € 5,80

klein € 3,80

Kässalod

Käsesalat aus Emmentaler Käse

groß € 6,50

klein € 5,50

Gasthof Fohlenweide



Kalte Speisen

Wie bei de Baura daheim, 's Vesper auf'm Holzbrett

Bauernvesper ^{1,2,4} € 7,50

(Verschiedene Hausmacher Wurstsorten schön garniert)

Speckvesper € 7,50



Bauernvesper

Hausgemachtes Tellersulz € 5,20

auch zum mitnehmen € 4,50

zzgl. € 2,00 Tellerpfand



Käsbrot mit ama Ochsaug ^{g,c} € 3,80

(Käsebrot mit Spiegelei)

Speckbrot ^{2,4} € 3,50

Griebenschmalzbrot € 3,20

Wir sind gesetzlich dazu verpflichtet, mögliche Zusatzstoffe und allergene Nahrungsmittelgruppen in der Speisekarte zu kennzeichnen.

Die Zahlen und Buchstaben bedeuten jedoch nicht, dass wir nur Fertigprodukte verwenden!

Die Liste mit den Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen, erhalten Sie beim Servicepersonal!

Getränkekarte



Alkoholfreie Getränke

Cola _{1,10} /Cola light	0,2l	€ 1,50
Cola _{1,10} / Cola Light	0,5l	€ 2,80
Orangensimo	0,2l	€ 1,50
Orangensimo	0,5l	€ 2,80
Spezi _{1,10}	0,2l	€ 1,50
Spezi _{1,10}	0,5l	€ 2,80
Zitronensimo	0,2l	€ 1,50
Zitronensimo	0,2l	€ 2,80

Aus deutschen Quellen

Imnauer Fürstenpuelle Mineralwasser	0,5l	€ 2,20
Imnauer Eugenie Quelle Heilwasser	0,5l	€ 2,20
Krumbacher medium Mineralwasser	0,7l	€ 2,50
Burgenperle Mineralwasser	0,7l	€ 2,50
Tafelwasser	0,2l	€ 1,00
Tafelwasser	0,5l	€ 2,00

So an Saftlada

Säfte	0,25l	€ 2,00
	0,5l	€ 3,00

Apfelsaft naturtrüb
Orangen Direktsaft
Sauerkirschsaft
Traubensaft rot

Schorle aus obenstehenden Säften:
0,25l € 1,60 0,5l € 2,80



Gasthof Fohlenweide



Weinkarte



Qualitätsweine rot

Heilbronner Staufenberg 0,25l € 3,30

*Trollinger mit Lemberger
weich, saftig und harmonisch*

Uhlbache Weinsteige 0,25l € 3,50

Trollinger trocken

herzhaft und füllig

Staatsweingut Meersburg 0,25l € 3,70

Spätburgunder Rotwein trocken

Kraftvoll ausgeprägter Bodenseewein völlig ausgereifen

Ingelheimer Kaiserpfalz 0,25l € 3,50

Portugieser Rotwein

Leichter gefälliger Schoppenwein für jeden Tag

Jupiter Weinkeller 0,25l € 3,80

Samtrot

Mutation des Schwarzriesling, gedeckter feiner Wein mit zartem Bukett und vornehmer Fülle

Qualitätswein rosé

Munzinger Atillafelsen 0,25l € 3,50

Spätburgunder Weißherbst

Sehr schöne Weißherbstblume, fruchtig und süffig

0,1l aller Weine € 2,00

Weinschorle aus Württemberger Qualitätswein

0,25l € 2,30

Weinkarte

Gasthof Fohlenweide



Qualitätsweine weiß:

Stettener Heuchelberg 0,25l € 3,30

Riesling

Ein rassiger frisch-fruchtiger Württemberger

Schwaigerner Grafenberg 0,25l € 3,50

Riesling trocken

Herb ausgebaut, rezente und markante Säure

Staatsweingut Meersburg 0,25l € 3,70

Müller-Thurgau trocken

Guter ehrlicher Wein vom Bodensee

Bernkastler Riesling 0,25l € 3,50

Mosel-Saar-Ruwer

Lieblicher leichter Moselwein

Jechtinger Grauer Burgunder 0,25l € 3,80

Kaiserstuhl trocken

belebende Frische, bei moderater Säure mit fein ausgewogenen Fruchtaromen

Ihringer Fohlenberg 0,25l € 3,80

Weingut Karl Karle, Silvaner trocken

Milde Säure mit feiner Eleganz

0,1l aller Weine € 2,00



Gasthof „Fohlenweide“



Getränkekarte

Fassbiere

SCHUSSENRIEDER®
WEISSE -HEFETRÜB-

0,5l € 2,70
0,3l € 2,00

SCHUSSENRIEDER®
Original N° 1

im Steinkrug serviert



SCHUSSENRIEDER®

Pils

0,4l € 2,50
0,3l € 2,00

Zoller-Hof
LUST AUF UNSER BIER!

*Spezial Export/ Radler
Süß oder Sauer*

0,5l € 2,40
0,3l € 1,90

Alkoholfreie Biere

SCHUSSENRIEDER®
WEISSE **ALKOHOLFREI**

0,5l € 2,70

SCHUSSENTHALER
ALKOHOLFREI

0,5l € 2,40

Flaschenbiere

0,5l € 2,70

SCHUSSENRIEDER®
-SCHWARZE -WEISSE

SCHUSSENRIEDER®
KRISTALL-WEISSE

SCHUSSENRIEDER®
SCHWARZBIER

Schwarzbiere in der Bügelflasche



Getränkekarte

Gasthof Fohlenweide



Heissgetränke

Tasse Kaffee <i>auch koffeinfrei</i>	€ 1,70
Pott Kaffee <i>auch koffeinfrei</i>	€ 2,80
Milchkaffee	€ 2,80
Cappuccino	€ 2,00
Latte Macchiato	€ 2,60
Espresso	€ 1,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,00
Glas Tee <i>versch. Sorten</i>	€ 1,80



Heißes mit Schuss

Latte Macchiato spezial <i>mit Vanillelikör verfeinert</i>	€ 3,50
Jagertee	€ 3,00
Glühwein	€ 2,80
Glas Tee mit Rum	€ 2,60



Gasthof Fohlenweide



Getränkekarte

Sekt

Freixenet Cava seco 0,7l € 18,50

Hausmarke halbtrocken

0,7l € 15,80

Pikkolo

Freixenet Cava semi seco 0,2l € 5,80

Hausmarke halbtrocken 0,2l € 4,80

'S Verdauerle

Hausschnaps Marille 2cl € 2,00

Haselnussschnaps 2cl € 2,20

Obstwasser 2cl € 1,80

Kirschwasser 2cl € 1,80

Williams-Birnenbrand 2cl € 2,00

Jägermeister 2cl € 2,00

Enzian 2cl € 1,80

Himbeergeist 2cl € 1,80

Ramazotti 4cl € 2,80

Bailey's Cream 2cl € 2,20

Erdbeerlimes 2cl € 2,20

Gasthof Fohlenweide



Fotos aus unserer kleinen Tierwelt

Gasthof Fohlenweide



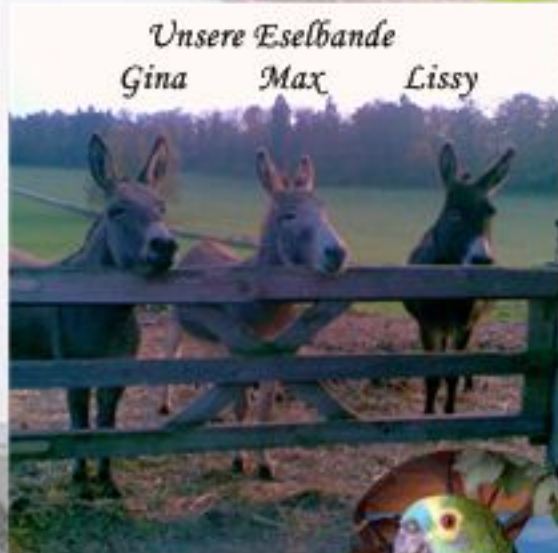
Julius unser
Zwerg-Zebubulle

*Auf unserem Hof leben ausser
uns menschlichen Bewohnern
auch verschiedene Tierarten,
von denen stellen wir Ihnen
auf diesen Seiten einige vor.*

*Einige Tiere nahmen wir bei
uns auf weil der Vorbesitzer
die Tiere nicht mehr halten
konnte,
oder aber haben wir zum
Beispiel das Pony "Naalah" vor
dem Tode gerettet, der ihr
aufgrund einer unheilbaren
Hufkrankheit drohte.
Sie lebt seither zufrieden bei
uns und bekommt das
Gnadenbrot.*



Unsere Eselbande
Gina Max Lissy



Blume und Flora
die Streifenskunks



Blaustirnamazone
Moritz



Fotos



www.gasthof-fohlenweide.de

