

Speisen und Getränke



Gasthof „Fohlenweide“

*Mitten in der Natur gelegen,
fernab von Hektik und Stress,
geniessen Sie unsere
typisch schwäbische Küche!*



Herzlich willkommen in unserem idyllisch gelegenen
Gasthof Fohlenweide
mit einer kleinen Tierwelt!

Genießen Sie die pure Natur, und unsere Bauernhofidylle mit 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.

1987 setzte sich meine Mutter Helene Maier zur Ruhe, und meine Frau und ich übernahmen die Gaststätte und die Landwirtschaft. Nach einem Umbau eröffneten wir im Mai 2003 das Lokal neu. Wir bieten Ihnen bodenständige schwäbische Küche, mit frischen Zutaten, zu moderaten Preisen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.
Karl- Friedrich und Heike Maier
mit Team



Unsere Küche ist bis 20.³⁰ Uhr durchgehend für Sie geöffnet.



Warme Speisen

Aus dem Suppentopf

Eine Maultasche in der Brühe ^{1,9,a,c}	€ 3,00
Flädlesuppe ^{a,c,g}	€ 3,20
Leberspätzlesuppe ^{a,c,g}	€ 3,20

Vom Rind

Rumpsteak mit Kräuterbutter
Pfeffersteak € 13,90

Zwiebelrostbraten

Wir braten Ihr Steak medium, falls Sie eine andere Garstufe wünschen, lassen Sie es uns wissen.

* Diese Gerichte bereiten wir Ihnen mit € 1,50 Preisabschlag gerne auch als kleine Portion zu!

Schnitzel

Paniertes Schnitzel * vom Schwein ^{a,c}

Rahmschnitzel *

Paprikaschnitzel * ^a(scharf)

Jägerschnitzel * ^a

Alle Schnitzelgerichte € 9,80



Steaks und Schnitzelgerichte beinhalten eine Beilage, bitte wählen Sie:
Spätzle, Pommes, Bratkartoffeln,
Beilagensalat, Kartoffelsalat
Portion Sauerkraut

Beilagen Portion extra
€ 3,00



Gasthof „Fohlenweide“

Warme Speisen

Unsere Spezialität:

Hausgemachte "Hergottsbscheisserle"

Drei Maultaschen in der Brühe* _{1,9,a,c}	€ 6,50
Drei Maultaschen im Eimantel* _{1,9,a,c}	€ 7,20
Drei Maultaschen mit Käse überbacken* _{1,9,a,c,g}	€ 7,90
Drei Maultaschen mit Zwiebelschmälze* _{1,9,a,c}	€ 7,90
Leberspätzle mit Ei geröstet* _{a,c,g}	€ 6,90

**Wir stellen unsere Maultaschen
nach altem Hausrezept
mit größter Sorgfalt in Handarbeit her.
Diese gibt es auch zum mitnehmen!
Je drei Stück vakuumverpackt zu € 4,50**



Genuss und gutes Essen sind der Schwaben höchstes Gut!
Da sie auch in der Fastenzeit nicht ganz auf Leckerer 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.

Wer's deftig mag:

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln* _a	€ 8,50
oder mit Brot	€ 5,80

Warme Speisen

Es geht auch mal ohne Fleisch

Krautschupfnudeln* _{a,c}	€ 6,90
Schwäbische Pilzpfanne* _{a,c,g} (Schupfnudeln, Champignons, Gemüse mit Käse überbacken)	€ 7,50
Käsespätzle* _{a,c,g}	€ 6,90
Gebackener Camembert _{a,c,g} mit Salatgarnitur und Toast	€ 5,90



Schwäbische
Pilzpfanne

Aus dem grossen Kessel

Kesselfleisch mit Sauerkraut* _{1,9}	€ 7,50
oder nur mit Brot	€ 5,90

Jetzt geht's um die Wurst

Das Hochzeitsessen der früheren Jahre:

Frische weisse Bratwürste mit gemischtem oder Kartoffelsalat _{9,g,j}	€ 6,50
Gerauchte Bauernbratwürste mit Sauerkraut _{1,9}	€ 6,50
oder nur mit Brot	€ 5,90

* Diese Gerichte
bereiten wir Ihnen
mit € 1,50
Preisabschlag
gerne auch als
kleine Portion zu!

Warme Speisen

Eugen's Fiehlehausrostbraten

Gebratener Fleischkäse mit Zwiebeln und Spiegelei^{1,9,c}

€ 6,90

Gebratener Fleischkäse mit Käse überbacken^{1,9,g}

€ 6,50

Gebratener Fleischkäse mit Käse und Spiegelei^{1,9,c,g}

€ 6,90



Aus dem heissen Ofen

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln^{1,9,a,g}

Flammkuchen mit Äpfeln und Zimt-Zucker^{a,g}

Flammkuchen vegetarisch^{a,g}
mit Blattspinat und Fetakäse

jeder Flammkuchen € 6,80

Unsere Flammkuchen werden von uns
mit frischen Zutaten belegt.



Gasthof „Fohlenweide“

Kalte Speisen

Frisch aus dem Garten

Kleiner gmischer Salat_i € 3,00

Grosser gemischter Salatteller_j € 6,50

Salatteller mit gebratener Hühnerbrust_{c,j}

Sommersalat_{1,9,c,j}

(Kleiner Wurstsalat mit frischen Salaten umlegt)

jeder Salat € 8,90

Salatteller mit Thunfisch_{3,4,c,d,j}

Lumpensuppe



Für grosse und kleine Lumpen

Grosse Lumpensuppe_{1,9,g} € 6,80

(Schwäbischer Wurstsalat grob geschnitten
mit Backsteinkäse)

oder lieber in klein € 5,80

Wie früher bei der alten Wirtin

Helene's Wurstsalat_{1,9} € 6,80

(Schwäbischer Rädleswurstsalat mit Schwarzwurst)

Helene's Wurstsalat klein € 5,80



Gasthof „Foh“

Kalte Speisen

Des Schwaben liebstes Vesper

Wurstsalate in verschiedenen Arten:

Hausmacher Art^{1,3,9,g}

(Fleischwurst, Schwarzwurst, Käse)

Schweizer Art (Fleischwurst und Käse)

Schwäbisch (Fleischwurst und Schwarzwurst)

groß € 6,50

klein € 5,50

"Geheimratslippen"

Ochsenmaulsalat^{1,2,9}

groß € 6,50

klein € 5,50



Angemachter Stinkerkäse

Romadur in Essig und Öl

groß € 5,80

klein € 3,80



Käsesalat

Käsesalat aus Emmentaler Käse

groß € 6,50

klein € 5,50

Kalte Speisen

Wie daheim in der Bauernstube , 's Vesper auf'm Holzbrett

Bauernvesper ^{1,2,9}	€ 7,50
(Verschiedene Hausmacher Wurstsorten schön garniert)	
Speckvesper ^{1,9}	€ 7,50
(Schwarzwälder Schinkenspeck)	



Bauernvesper

Hausgemachtes Tellersulz ^{1,9,c}	€ 5,20
auch zum mitnehmen	€ 4,50
zzgl.	€ 2,00 Tellerpfand

Belegte Brote

Käsebrod mit Spiegelei ^{g,c}	€ 3,80
Speckbrod ^{1,9}	€ 3,50
Griebenschmalzbrod	€ 3,20

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Geschmacksverstärker
- 4 geschwefelt
- 5 Farbstoff
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Süßungsmittel
- 9 Phosphat
- 10 coffeinhaltig

Allergene Nahrungsmittelgruppen:

- a glutenhaltiges Getreide
- c Eier
- d Fisch
- g Milch
- j Senf



Gasthof „Fol...

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Cola^{1,5,10}/Cola light^{1,5,8,10}

Orangenlimo^{1,5} 0,2l € 1,50

Spezi^{1,5,10} 0,5l € 2,80

Zitronenlimo¹

Unsere Limonaden stammen aus dem Hause Riegele Augsburg

Aus deutschen Quellen

Imnauer Fürstenquelle 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 Mozartquelle 0,25l € 1,20

Tafelwasser Mozartquelle 0,5l € 2,00



So ein Saftladen

Apfelsaft naturtrüb

Orangen Direktsaft 0,25l € 2,00

Sauerkirschnektar 0,5l € 3,00

Traubensaft rot

Schorle aus obenstehenden Säften:

0,25l € 1,60 0,5l € 2,80

Alle Säfte beziehen wir von Stingel Fruchtsäfte

Balingen-Weilstetten



Weinkarte

Qualitätsweine rot:

Heilbronner Staufenberg 0,25l € 3,30

Württemberg, Trollinger mit Lemberger,
weich, saftig und harmonisch

Uhlbacher Weinsteige 0,25l € 3,50

Württemberg, Trollinger trocken, herzhaft und füllig

Jupiter Weinkeller Samtrot 0,25l € 3,80

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

Staatsweingut Meersburg 0,25l € 3,80

Baden, Spätburgunder,
trocken, kraftvoll ausgeprägter Bodenseewein, völlig durchgegoren

Weingut Dr. Heger Spätburgunder 0,25l € 4,50

Baden, feine Spätburgundernote
Geschmack nach Waldbeeren, Duft von Pfeffer, Schlehe und reifen Erdbeeren



Qualitätswein rose:

Munzinger Attilafelsen 0,25l € 3,50

Baden, Spätburgunder Weißherbst,
sehr schöne Weißherbstblume, fruchtig und süffig

Alle Weine in 0,1l € 2,00

Weinschorle aus Württemberger Qualitätswein

0,25l € 2,30

Weinkarte

Qualitätsweine weiß:

Stettener Heuchelberg 0,25l € 3,30

Riesling

Ein rassiger frisch-fruchtiger Württemberger

Schwaigerner Grafenberg 0,25l € 3,50

Riesling trocken

Württemberg, herb ausgebaut, rezente und markante Säure

Staatsweingut Meersburg 0,25l € 3,80

Müller-Thurgau trocken, Baden, guter ehrlicher Wein vom Bodensee

Bernkasteler 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

Weingut Dr. Heger 0,25l € 4,50

Weissburgunder

Baden, feinwürzig, feiner Duft nach Aprikose und Vanille mit Citrusnote.

Mineralischer, feinwürziger fruchtiger Geschmack

Alle Weine in 0,1l € 2,00



Gasthof „Fohlenweide“

Getränkekarte

Fassbiere

Schussenrieder

Weisse hefetrüb

0,5l € 2,70

Schussenrieder 0,3l

€ 2,00

Original No.1

Naturtrübes Bier

im Steinkrug serviert

Flaschenbiere

Schussenrieder Weisse Kristall

Schussenrieder Schwarze Weisse

Schussenrieder Schwarzbier

in der Bügelflasche

Schussenrieder Pils

0,5l € 2,70

0,4l € 2,50

0,3l € 2,00

Unsere Biere werden in regionalen
Traditions-Brauereien,
nach Deutschem Reinheitsgebot
mit größter Sorgfalt gebraut.

Zoller-Hof

Sigmaringen

Spezial Export

Radler Süß oder Sauer

0,5l € 2,40

0,3l € 1,90

Alkoholfreie Biere

Schussenrieder

Weisse alkoholfrei

0,5l € 2,70

Schussentaler

alkoholfrei

0,5l € 2,40



Getränkekarte

Heissgetränke

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



Gasthof „Fohlenweide“

Heißes mit Schuss

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



Getränkekarte

Sekt/ Schaumwein

Bodensee-Secco weiss oder rot
Markgraf von Baden 0,7l € 18,50
Hausmarke Schloss Wachenheim
halbtrocken
0,7l € 15,80

Piccolo

Freixenet Cava semi seco 0,2l € 5,80
Hausmarke Schloss Wachenheim
halbtrocken 0,2l € 4,80

'S Verdauerle

Hausschnaps Marille	Obstwasser
Kirschwasser	Enzian
Himbeergeist	Erdbeerlimes
Bailey's Cream	Jägermeister je 2cl € 2,00
je 2cl € 2,20	

Ramazotti 4cl € 3,00

Feinbrennerei Prinz
Williams- Birne
Haselnuss-Schnaps
je 2cl € 2,50

Das besondere Tröpfchen

aus der Feinbrennerei Prinz in Hörbranz- Österreich
im Eichenfass gereift:

alte Williamsbirne

alte Marille

alter Bodenseeapfel

alte Waldhimbeere 2cl je € 4,50



Fotos aus unserer kleinen Tierwelt

Auf unserem Hof leben ausser uns menschlichen Bewohnern auch verschiedene Tierarten, welche wir Ihnen auf diesen Seiten vorstellen möchten. Einige Tiere nahmen wir bei uns auf, weil der Vorbesitzer sie nicht mehr halten konnte, oder aber haben wir zum Beispiel das Pony "Naalah" vor dem Tode gerettet, welcher ihr aufgrund einer unheilbaren Hufkrankheit drohte. Sie lebt seither zufrieden bei uns und bekommt das Gnadenbrot. Ebenso leben auf unserem Hof wilde Katzen vom Tierheim in Tailfingen, welche nicht vermittelt werden können, und werden von uns versorgt und gefüttert. Somit verstehen wir uns auch ein bisschen als Tierschutz,- und Gnadenhof!

*Julius unser
Zwerg-Zebubulle*



*Unsere Eselbande
Gina Max Lissy*



*Blaustirnamazone
Moritz*

*Blume und Flora
die Streifenskunks*



Gefällt Ihnen unsere Speisekarte?
Zum Selbstkostenpreis
von € 6,50
dürfen Sie diese
mitnehmen!



Ali und Simba



*Lamahengst
Whisky*



Schafsbande



*Westie
Missy*



Hüt Hund Fly



*Lämmle
Paula*



Kälbchen Bambi

Fam. Maier
Fohlenweide 1
72458 Albstadt
Tel: 07431 - 800 680

www.gasthof-fohlenweide.de



Öffnungszeiten:
Di, Mi, Fr. und Sa:
14.00 - 22.00 Uhr
So: 10.30 - 22.00 Uhr
Mo + Do geschlossen