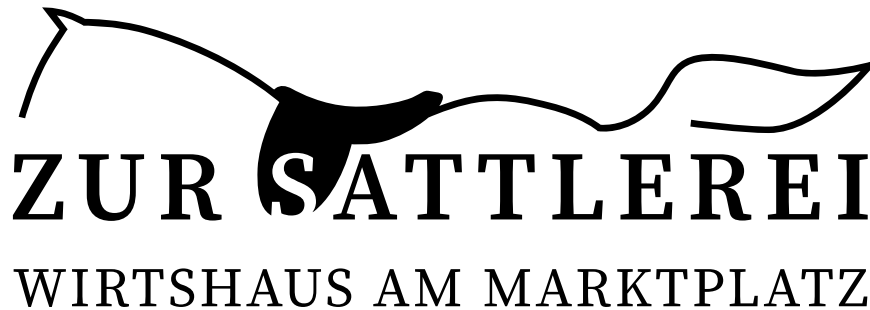


Bekannt und beliebt seit 41 Jahren!



im Herzen von Bad Cannstatt – direkt am Marktplatz

In der warmen Jahreszeit mit herrlichem Biergarten unter Sonnenschirmen und im Schatten der Kastanie, in der kalten Jahreszeit in unserem urigen Restaurant oder in unserer neuen, gemütlichen und natürlich beheizten „Sattlerhütte“ !

Täglich ab 11.30 Uhr geöffnet – kein Ruhetag!

Auch an allen Feiertagen haben wir geöffnet!

Durchgehend warme Küche !

Zusätzlich zu unserer Speisekarte von 11.30 – 15.00 Uhr täglich wechselnder Mittagstisch!

Montags bis Freitags (wochentags) auch mit günstigem, vegetarischen Hauptgericht!

Reservierungen unter

Telefon: 0711/55 26 04 oder unter info@zur-sattlerei.de

Sehr gerne dürfen Sie bei uns mit Karte bezahlen !

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Sattlerei-Gastro-Team

„Aus´m Suppentopf“

Rinderbrühe mit Maultäschle	8,50
-----------------------------	------

Rinderbrühe mit Kräuterflädlestreifen	8,50
---------------------------------------	------

„Aus´m Ländle“

Linsen mit Spätzle, gerauchtem Bauch und einem Paar Saitenwürstle	19,90
--	-------

Rindergulasch mit Eierspätzle und Salat	23,90
---	-------

Saure Nierle mit Bratkartoffeln	18,90
---------------------------------	-------

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	18,90
----------------------------------	-------

Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat	19,90
--	-------

Schweineschnitzel paniert, dazu Pommes frites und gemischter Salat	22,90
---	-------

Putenschnitzel paniert, dazu Pommes frites und gemischter Salat	24,90
--	-------

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat	26,90
---	-------

„Maultaschen-Kärtle“

„Landsknecht“

Maultaschen mit feiner Zwiebelschmelze und Sößle,
dazu Kartoffelsalat 19,90

„Graf Eberhard“

Maultaschen in feiner Rahmsauce mit Schinken
und Käse überbacken, dazu gemischter Salat
mit Kartoffelsalat 21,90

„Unsere Rostbraten“: (ein schönes Stück Fleisch vom argentinischen Roastbeef!)

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Zwiebeln, Sauce und Brot 30,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Zwiebeln, Sauce und Bratkartoffeln 33,90
(gerne statt Bratkartoffeln auch mit Spätzle)

Allgäuer Zwiebelrostbraten
mit Zwiebeln, Sauce und Kässpätzle 35,90

„A scheen`s Steak“ (vom argentinischen Roastbeef)

Rumpsteak „Klassik“ mit Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischtem Salat	36,50
...dazu Pfefferrahmsauce	4,90

„Im Pfännle“

„Marktplatz-Pfännle“ Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce, Spätzle und gemischtem Salat	33,90
--	-------

„Rostbraten-Pfännle“ Schwäbischer Rostbraten mit Zwiebeln, Sößle, Maultäschle, Spätzle und gemischtem Salat	36,90
---	-------

„Sattlerei-Grillpfännle“ Zwei verschiedene Fleischsorten, Würstchen, Pommes frites, Kräuterbutter, gem. Salat	36,50
---	-------

„I mog koi Fleisch“ – fleischlos bzw. vegetarisch

Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse gefüllt, auf buntem Salat	19,90
---	-------

Semmelknödel hausgemacht mit frischen Champignons in Rahm, dazu gemischter Salat	19,90
---	-------

Zwei Gemüseschnitzel paniert, dazu Kartoffelsalat dazu gemischter Salat	19,90
--	-------

Lieber `n Salad“...natürlich gibt’s Brot dazu

„Maultaschen-Salat“

Bunter Salat vom Markt mit Maultaschenstreifen **19,90**

„Fitness Salat“

Bunter Salat vom Markt mit Putenbruststreifen **21,90**

„Bonanza Salat“

Bunter Salat vom Markt mit gebratenen Roastbeefstreifen
vom argentinischen Roastbeef **25,90**

„Hirtensalat“

Bunter Salat vom Markt mit Tomaten, Paprika, Fetakäse, Oliven
und Zwiebeln **19,90**

„A lecker`s Veschper“

Schwäbischer Wurstsalat mit Brot **17,90**
(Schinkenwurst und Schwarzwurst in Streifen)
...statt Brot mit Bratkartoffeln **19,90**

Schweizer Wurstsalat mit Brot **17,90**
(Schinkenwurst und Käse in Streifen)
...statt Brot mit Bratkartoffeln **19,90**

„Nur für Kinder“ (nur bis 12 Jahre!)

„Räuber Hotzenplotz“
(Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes) **12,90**

„Micky Maus“
(Rahmschnitzel mit Spätzle) **12,90**

„Schlumpf“ **8,90**
(Spätzle mit Bratensoße)

„Schlumpfine“ **9,90**
(Spätzle mit Champignonrahmsoße)

„Für unsre Senioren (ab 60 Jahren!) a bissle kleiner“

Linsen mit Spätzle, gerauchtem Bauch und Saitenwürstle	17,90
---	-------

Rindergulasch mit Eierspätzle und Salat	21,90
---	-------

Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat	17,90
--	-------

Schweineschnitzel paniert, dazu Pommes frites und gemischter Salat	20,90
---	-------

Schwäbischer Wurstsalat mit Brot	15,90
...statt Brot mit Bratkartoffeln	17,90

Schweizer Wurstsalat mit Brot	15,90
...statt Brot mit Bratkartoffeln	17,90

„Marktplatz-Pfännle“ Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce, Spätzle und gemischtem Salat	31,90
--	-------

„Ebbes derzu“ – Beilagen

Portion Eierspätzle	5,90
---------------------	------

Portion Bratkartoffeln	5,90
------------------------	------

Portion Pommes frites	6,70
-----------------------	------

Beilagensalat	6,50
---------------	------

Großer Salatteller	14,50
--------------------	-------

Extra Körbchen Brot	2,90
---------------------	------

Extra Bratensauce oder Rahmsauce	3,50
----------------------------------	------

Extra Champignonrahmsauce	4,90
---------------------------	------

Extra Pfefferrahmsauce	4,90
------------------------	------

„Nachtisch geht immer!“

Frische Kuchen aus unserem Backofen!

Hausgemachter, warmer Kuchen mit Bourbonvanilleeis und Sahne	8,90
---	------

Apfelküchle mit Zimt und Zucker, dazu Bourbonvanilleeis und Sahne	9,90
--	------

„Heiße Liebe – Der Klassiker“ Heiße Himbeeren auf Bourbonvanilleeis, Schlagsahne	9,90
---	------

„Kaiserschmarr`n“ im Pfännle, dazu Pflaumenkompott	10,90
--	-------

„Unsere hausgemachten Kuchen“

1 Stück hausgemachter Kuchen	4,60
------------------------------	------

Gedeck (Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen)	7,90
--	------

Portion Sahne, ungesüßt	1,90
-------------------------	------

„Was zom dringe“ - Getränkekarte

Stuttgarter Hofbräu Pilsner vom Faß	0,30 l	4,20	0,40 l	4,80
Stuttgarter Hofbräu Herrenpils v.Faß	0,30 l	4,60	0,40 l	5,00
Staropramen Schwarzbier vom Faß			0,30 l	5,20
Cluss Kellerpils naturtrüb vom Faß			0,30 l	5,00
Sion Kölsch			0,20 l	2,90
Sion Kölsch	Kranz mit 8 Kölsch	22,50	Kranz mit 11 Kölsch	29,50

Weizenbiere und Radler

Stgt.Hofbräu Hefeweizen hell,v.Faß	0,30 l	4,50	0,50 l	5,00
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel			0,50 l	5,00
Schöffelhofer Kristallweizen			0,50 l	5,00
Russ, Colaweizen			0,50 l	5,00
Radler, Diesel	0,30 l	4,30	0,40 l	4,80

Alkoholfreie Biere

Clausthaler alkoholfrei			0,33 l	4,80
Schöffelhofer alkoholfrei			0,50 l	5,00
Radler alkoholfrei			0,50 l	5,00

Alkoholfreie Getränke

Selters Gastro Mineralwasser medium/naturell			0,25 l	3,30
Selters Gastro Mineralwasser medium/naturell			0,75 l	7,70
Pepsi Cola, Pepsi Zero Zucker			0,33 l	4,40
SchwiP Schwap Orange, 7up, SchwiP Schwap			0,33 l	4,40
Saftschorle und Nektarschorle	0,30 l	4,50	0,40 l	5,00
Säfte und Nektare	0,30 l	4,80	0,40 l	6,00
(Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar)				
Bitter Lemon, Tonic Water	0,30 l	4,60	0,40 l	5,30
Ginger Ale, Wild berry	0,30 l	4,60	0,40 l	5,30
Holunderblütenschorle mit frischer Minze und Limette			0,40 l	6,90
Rhabarberschorle			0,40 l	6,90

Kessler Sekt

Kessler brut	0,10 l	5,90	0,75 l	42,90
Kessler rosé	0,10 l	5,90	0,75 l	42,90
Kessler Hochgewächs Chardonnay brut /			0,75 l	49,90

Rotweine (Qualitätsweine)

Untertürkheimer Trollinger trocken	0,25 l	6,30
Bönnigheimer Sonnenberg Lemberger	0,25 l	6,30
Flasche jeweils	1,00 l	24,90
Untertürkheimer Trollinger Lemberger	0,25 l	6,60
Flasche	1,00 l	25,90
Untertürkheimer Merlot	0,25 l	9,20
Flasche	0,75 l	26,90
Primitivo Salento	0,25 l	8,00
Flasche	0,75 l	23,50

Weißweine (Qualitätsweine)

Untertürkheimer Riesling trocken	0,25 l	6,30
Flasche	1,00 l	24,90
Untertürkheimer Chardonnay trocken	0,25 l	9,20
Flasche	0,75 l	26,90
Untertürkheimer weißer Burgunder trocken	0,25 l	9,90
Flasche	0,75 l	29,50
Untertürkheimer grauer Burgunder trocken	0,25 l	9,90
Flasche	0,75 l	29,50

Weißherbst und Rosé (Qualitätsweine)

Untertürkheimer Spätburgunder Weißherbst	0,25 l	6,50
Flasche	1,00 l	25,50
Lauffener Katzenbeißer, Schwarzriesling Weiss Herbst	0,25 l	6,30
Flasche	1,00 l	24,90
Untertürkheimer Rosé trocken	0,25 l	9,90
Flasche	0,75 l	29,50
Schorle weiß, rot, Weißherbst	0,25 l	5,30

„Ebbes heiß“ - Heisse Getränke

Tasse Kaffee	3,90
Großer Kaffee	4,80
Espresso	3,30
Espresso macchiato	3,60
Doppelter Espresso	4,60
Doppelter Espresso macchiato	5,00
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato	4,40
Tee, verschiedene Sorten	4,00
Pfefferminztee aus frischer Minze	5,00
Tee mit Rum	5,90
Glühwein rot oder weiß	4,50

„Ebbes nett`s vor`m Essa“ - Aperitiv

Campari Soda	5 cl	7,90
Campari Orange	5 cl	7,90
Martini bianco	5 cl	7,90

Schnäpsle und „ebbes anders“

Obstwässerle 2 cl	4,90	Bacardi 2 cl	4,90
Williamsbirne 2 cl	4,90	Asbach 2 cl	4,90
Kirschwasser, Marille 2 cl	4,90	RemyMartinVSOP 2cl	8,50
Haselnussschnaps 2 cl	4,90		
Himbeere, Zwetschge 2 cl	4,90		
Weinberg-Pfirsichlikör 2 cl	4,90	Longdrinks	
Verpoorten Eierlikör 2 cl	4,90	Aperol Sprizz 0,25 l	9,00
Ouzo 2 cl	4,80	Rosato Sprizz 0,25 l	9,00
		Sanbitter Sprizz 0,25 l	9,00
Wodka 2 cl	4,80	Lillet Wildberry 0,25 l	9,00
Bailey's 4 cl	6,20	Hugo 0,25 l	9,00
Jägermeister 2 cl	5,00	JackD. Cola 0,3 l	9,80
Ramazzotti/rosato 2 cl	5,00	Bacardi Cola 0,3 l	9,80
Ramazzotti/rosato 4 cl	7,50	Asbach Cola 0,3 l	9,80
Grappa di Prosecco 2 cl	9,90	Gin Tonic 0,3 l	9,80
Grappa Nonino 2 cl	10,90	Wodka Lemon 0,3 l	9,80

Wir haben täglich ab 11.30 Uhr für Sie geöffnet!

**Kein Ruhetag!
Auch an allen Feiertagen geöffnet!**

Warme Küche durchgehend ab 11.30 Uhr!

**Bitte kontrollieren Sie bei der Bezahlung Ihren Kassenbeleg!
Nachträgliche Reklamationen können wir leider nicht anerkennen!**

Trinkgeld ist im Rechnungsbetrag nicht inbegriffen!

Sehr gerne dürfen Sie bei uns mit Karte bezahlen!

**Gerne stellt Ihnen unser Service einen Bewirtungsbeleg aus,
auf Wunsch auch mit Ihrer Firmenadresse sowie Anlass/Kostenstelle etc.
Bitte geben Sie vor Rechnungserstellung unserem Service dazu die
auf dem Beleg benötigten Daten!**

Sie haben einen Anlaß zu feiern?

**Nennen Sie uns bei Ihrer Reservierung den Anlaß,
wir decken gerne festlich für Sie ein!**

**Für Ihren Besuch mit einer größeren Gruppe erstellen wir gerne
eine kleine Karte mit Vorauswahl an Speisen und Getränken, oder
zaubern Ihnen auf Wunsch ein besonderes Menü!**

**Auch geschlossene Gesellschaften
selbstverständlich möglich:**

**in unserem Wirtshaus
(bis ca. 50 Personen),**

**im Sommer im Freiluftbiergarten
(bis ca. 80 Personen)**

**In unserer beheizten „Sattlerhütte“ sind Reservierungen
bis 50 Personen möglich!**

**Seit mehr als 25 Jahren haben wir Erfahrung im Catering!
Sollten Sie also bei sich zuhause, in Ihrem Unternehmen oder im
„Großen Kursaal“ feiern, lassen Sie uns dies bitte wissen!
Wir helfen Ihnen mit unserem Catering-„Rundumservice“
sehr gerne!**

**Bitte hinterlassen Sie dazu unserem Service Ihre Kontaktdaten oder
schicken Sie uns eine mail unter info@zur-sattlerei.de**

Oder rufen Sie uns an unter 0711/552604

**Vielen Dank für Ihr Kommen,
wir freuen uns schon heute auf Ihren nächsten Besuch!
Ihr Sattlerei-Gastro-Team**