

Bekannt und beliebt seit 39 Jahren!



im Herzen von Bad Cannstatt – direkt am Marktplatz

In der warmen Jahreszeit mit herrlichem Biergarten unter der Kastanie, im Herbst und Winter wieder in unserem gemütlichen, beheizten Wintergarten!

An allen Feiertagen des Jahres haben wir geöffnet!

**Täglich ab 11.30 Uhr geöffnet – kein Ruhetag!
Durchgehend warme Küche!**

Zusätzlich zu unserer Speisekarte von 11.30 - 15.00 Uhr ein täglich wechselnder, günstiger Mittagstisch!

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Sattlerei-Gastro-Team

Allergenkarte !

„Aus´m Suppentopf“

Rinderbrühe mit Maultäschle ^{4,a,c,i}	6,20
Rinderbrühe mit Grießklößchen ^{4,a,c,g,f,i}	6,40

„Aus´m Ländle“

Linsen mit Spätzle, gerauchtem Bauch und einem Paar Saitenwürstle ^{1,2,3,4,9,a,c,g,i,j,l}	16,90
Rindergulasch mit Brot ^{1,4,a,g,i,j,l}	17,90
Rindergulasch mit Eierspätzle und Salat ^{1,2,4,8,a,c,g,i,j,l}	20,90
Saure Nierle mit Bratkartoffeln ^{1,4,g,i,j,l}	15,50
Saure Kutteln mit Brot ^{1,4,a,g,i,j,l}	13,50
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln ^{1,4,g,i,j,l}	15,50
Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat ^{2,4,8,a,c,g,i,j}	18,50
Schweineschnitzel paniert, dazu Pommes frites und gemischter Salat ^{2,4,8,a,c,g,i,j}	19,90
Putenschnitzel paniert, dazu Pommes frites und gemischter Salat ^{2,4,8,a,c,g,i,j}	20,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat ^{2,3,4,8,9,a,c,g,i,j}	22,90

„Maultaschen-Kärtle“

„Professoren-Genuß“

Maultaschen geröstet mit Ei, Kartoffelsalat ^{4,a,c,i,j} 16,50

„Landsknecht“

Maultaschen in feiner Zwiebelschmelze,
Sauce und Kartoffelsalat ^{1,4,a,c,g,i,j,l} 16,50

„Graf Eberhard“

Maultaschen in feiner Rahmsauce mit Schinken
und Käse überbacken, dazu gemischter Salat
mit Kartoffelsalat ^{1,2,3,4,8,9,a,c,g,i,j} 18,50

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Zwiebeln, Sauce und Brot ^{1,4,a,g,i,j,l} 26,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Zwiebeln, Sauce und Bratkartoffeln ^{1,4,g,i,j,l} 29,50
(gerne statt Bratkartoffeln auch mit Spätzle) ^{1,4,a,c,g,i,j,l}

Allgäuer Zwiebelrostbraten
mit Zwiebeln, Sauce und Kässpätzle ^{1,4,a,c,g,i,j,l} 29,90

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

Rumpsteak „Klassik“ mit Kräuterbutter,
Pommes Frites und gemischtem Salat ^{2,3,4,8,a,c,g,i,j} **31,50**

...dazu Pfefferrahmsauce ^{1,3,4,g,i,j} **4,20**

Putensteak natur vom Grill mit Kräuterbutter,
Folienkartoffel, Quark & gemischter Salat ^{2,4,8,a,c,g,i,j} **25,90**

„Im Pfännle“

„Marktplatz-Pfännle“
Schweinefilet mit frischen Champignons in
Rahmsauce, Spätzle und gemischtem Salat ^{1,2,4,8,a,c,g,i,j,l} **29,90**

„Rostbraten-Pfännle“
Schwäbischer Rostbraten mit Zwiebeln, Sößle,
Maultäschle, Spätzle und gemischtem Salat ^{1,2,4,8,a,c,g,i,j,l} **32,90**

„Sattlerei-Grillpfännle“
Zwei verschiedene Fleischsorten, Würstchen,
Pommes frites, Kräuterbutter, gem. Salat ^{2,3,4,8,9,a,c,g,i,j} **31,90**

„I mog koi Fleisch“ – fleischlos bzw. vegetarisch

Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse gefüllt,
auf buntem Salat ^{2,4,8,a,c,g,i,j} **16,90**

Semmelknödel hausgemacht mit frischen Champignons
in Rahm, dazu gemischter Salat ^{1,2,4,8,a,c,g,i,j,l} **16,90**
(In unserer Rahmsauce ist etwas Bratensauce enthalten, also nicht vegetarisch)

Gemüseteller mit Folienkartoffel und Kräuterquark ^{4,a,g,i,j}
(Für Veganer natürlich gerne ohne Quark) **16,90**

„Lieber `n Salad“ ...natürlich gibt's Brot dazu

„ Maultaschen-Salat“

Bunter Salat vom Markt mit Maultaschenstreifen ^{2,4,8,a,c,g,i,j} **16,90**

„Holzfäller Salat“

Bunter Salat vom Markt mit Schweinefiletmedaillons^{2,4,8,a,c,g,i,j} **18,90**

„Fitness Salat“

Bunter Salat vom Markt mit Putenbruststreifen ^{2,4,8,a,c,g,i,j} **17,90**

„Bonanza Salat“

Bunter Salat vom Markt mit gebratenen Roastbeefstreifen vom argentinischen Roastbeef ^{2,4,8,a,c,g,i,j} **22,90**

„Champignon-Salat“

Bunter Salat vom Markt mit gebratenen Champignons und italienischem Hartkäse ^{2,4,8,a,c,g,i,j} **16,90**

„A lecker`s Veschper“

Schwäbischer Wurstsalat mit Brot ^{2,3,4,8,9,a,i,j} **14,90**

...statt Brot mit Bratkartoffeln ^{2,3,4,8,9,a,i,j} **17,50**

Schweizer Wurstsalat mit Brot ^{2,3,4,8,9,a,g,i,j} **15,90**

...statt Brot mit Bratkartoffeln ^{2,3,4,8,9,a,g,i,j} **18,50**

„Nur für Kinder“ (nur bis 12 Jahre!)

„Räuber Hotzenplotz“

(Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes) ^{a,c} **11,50**

„Micky Maus“

(Rahmschnitzel mit Spätzle) ^{1,4,a,c,g,i,j,l} **11,50**

„Schlumpf“

(Spätzle mit Bratensoße) ^{1,4,a,c,g,i,j,l} **7,90**

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

**Linsen mit Spätzle, gerauchtem Bauch
und Saitenwürstle**^{1,2,3,4,9,a,c,g,i,j,l} **14,90**

Rindergulasch mit Brot^{1,4,a,g,i,j,l} **15,90**

Rindergulasch mit Eierspätzle und Salat^{1,2,4,8,a,c,g,i,j,l} **18,90**

**Kässpätzle mit Zwiebelschmelze
und gemischtem Salat**^{2,4,8,a,c,g,i,j} **16,50**

**Schweineschnitzel mit Pommes frites
und gemischtem Salat**^{2,4,8,a,c,g,i,j} **17,90**

Schwäbischer Wurstsalat mit Brot^{2,3,4,8,9,a,i,j} **12,90**

...statt Brot mit Bratkartoffeln^{2,3,4,8,9,a,i,j} **15,50**

Schweizer Wurstsalat mit Brot^{2,3,4,8,9,a,g,i,j} **13,90**

...statt Brot mit Bratkartoffeln^{2,3,4,8,9,a,g,i,j} **16,50**

„Marktplatz-Pfännle“

**Schweinefilet mit frischen Champignons in
Rahmsauce, Spätzle und gemischtem Salat**^{1,2,4,8,a,c,g,i,j,l} **27,90**

„Ebbes derzu“ – Beilagen

Portion Eierspätzle^{a,c} **4,90**

Portion Bratkartoffeln **4,90**

Portion Pommes frites **5,90**

Beilagensalat^{2,4,8,a,c,g,i,j} **4,90**

Großer Salatteller^{2,4,8,a,c,g,i,j} **12,50**

Extra Körbchen Brot^a **2,20**

Extra Bratensauce^{1,4,g,i,j,l} **2,50**

Extra Champignonrahmsauce^{1,4,g,i,j,l} **4,20**

Pfefferrahmsauce^{1,3,4,g,i,j,l} **4,20**

„Nachtisch geht immer!“

Hausgemachter, warmer Pflaumenkuchen mit Vanilleeis und Sahne ^{1,2,a,c,g,h}	7,50
Apfelküchle mit Zimt und Zucker, mit Vanilleeis und Sahne ^{1,2,a,c,g}	8,90
Eis-Dessert „Black and white“ Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne & Amarettini ^{1,2,a,g,h}	7,90
Eis-Dessert „Bailey`s“ Vanilleeis mit Original Bailey`s, Sahne & Amarettini ^{1,2,3,5,a,g,h}	8,90
Eis-Dessert „Amarena“ Vanilleeis mit Amarenakirschen, Sahne & Amarettini ^{1,2,a,g,h}	8,90
„Heiße Liebe – Der Klassiker“ Heiße Himbeeren auf Vanilleeis, Sahne & Amarettini ^{1,2,a,g,h}	8,90

„Unsere hausgemachten Kuchen“

1 Stück Pflaumen- oder Apfelkuchen ^{a,c,g,h}	3,90
Gedeck (Tasse Kaffee¹⁰ und ein Stück Kuchen ^{a,c,g,h})	6,80
Portion Sahne, ungesüßt ^{2,g}	1,60

„Was zum dringe“ - Getränkekarte

Biere

Stuttgarter Hofbräu Pilsner vom Faß ^a	0,30 l	3,80	0,40 l	4,40
Stuttgarter Hofbräu Herrenpils v.Faß ^a	0,30 l	4,20	0,40 l	4,90
Krusovice - Schwarzbier vom Faß ^a			0,30 l	4,60
Cluss Kellerpils naturtrüb vom Faß ^a			0,30 l	4,50

Weizenbiere und Radler

Stuttg.Hofbräu Hefeweizen hell,v.Faß ^a	0,30 l	4,00	0,50 l	4,90
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel ^a			0,50 l	4,90
Schöffelhofer Kristallweizen ^a			0,50 l	4,90
Russ ^a , Colaweizen ^{1,3,10,a}			0,50 l	4,90
Radler ^a , Diesel ^{1,3,10,a}	0,30 l	3,80	0,40 l	4,40

Alkoholfreie Biere

Clausthaler Pils alkoholfrei ^a			0,33 l	4,40
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei ^a			0,50 l	4,90
Radler alkoholfrei ^a			0,50 l	4,90

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure	0,30 l	3,40	0,40 l	3,90
Flasche Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure			0,75 l	6,80
Pepsi Cola ^{1,3,10} , Pepsi Cola light ^{1,3,8,10}	0,30 l	3,90	0,40 l	4,50
Mirinda ^{1,3} , 7up ^{1,3} , Spezi ^{1,3,10}	0,30 l	3,90	0,40 l	4,50
Saftschorle und Nektarschorle ¹	0,30 l	4,20	0,40 l	4,70
Säfte und Nektare	0,30 l	4,40	0,40 l	5,50

(Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft,

Rhabarbernektar¹, Johannisbeernektar, Maracujanektar *mit Stabilisator Pektin*)

Bitter Lemon ^{3,11} , Tonic Water ¹¹	0,30 l	4,20	0,40 l	4,70
Ginger Ale ¹ , Wild berry ¹	0,30 l	4,20	0,40 l	4,70
Holunderblütenschorle mit frischer Minze und Limette			0,40 l	6,00

Sekt und Prosecco

Sekt/ oder Prosecco/, trocken			0,10 l	4,60
Sekt/ oder Prosecco/			0,75 l	33,90

Erklärung unserer Fußnoten auf der letzten Seite

Rotweine (Qualitätsweine)

Weinfectum Bad Cannstatt Trollinger trocken/	0,25 l	5,80
Verrenberger Fürstenfass, Trollinger trocken/	0,25 l	5,80
Bönnigheimer Sonnenberg, Lemberger/	0,25 l	5,80
Flasche jeweils	1,00 l	22,90
Collegium Wirtemberg Trollinger Lemberger/	0,25 l	6,10
Flasche	1,00 l	23,90
Cannstatter Zuckerle, 1 Stern, Trollinger trocken/	0,25 l	6,70
Flasche	0,75 l	19,90
Collegium Wirtemberg Salucci Cuvée/	0,25 l	8,70
Flasche	0,75 l	25,90
Cabernet Sauvignon/	0,25 l	8,70
Flasche	0,75 l	25,90
Primitivo Salento/	0,25 l	7,10
Flasche	0,75 l	20,90

Weißweine (Qualitätsweine)

Weinfectum Bad Cannstatt, Riesling trocken/	0,25 l	5,80
Verrenberger Fürstenfass, Riesling trocken/	0,25 l	5,80
Flasche jeweils	1,00 l	22,90
Cannstatter Zuckerle, 1 Stern, Riesling trocken/	0,25 l	6,80
Flasche	0,75 l	19,90
Untertürkheimer Grauburgunder/	0,25 l	9,00
Pfaffmann Chardonnay trocken/	0,25 l	9,00
Flasche jeweils	0,75 l	26,90

Weißherbst und Rosé (Qualitätsweine)

Weinfectum Bad Cannstatt, Trollinger Weißherbst/	0,25 l	5,80
Lauffener Katzenbeißer, Schwarzriesling Weissherbst/	0,25 l	5,80
Flasche jeweils	1,00 l	22,90
Schorle weiß, rot, Weißherbst/	0,25 l	4,50
Schorle v. Cannst. Zuckerle/	0,25 l	5,00

„Ebbes heiß“ - Heisse Getränke

Tasse Kaffee ¹⁰	3,00
Großer Kaffee ¹⁰	4,00
Espresso ¹⁰	3,00
Espresso macchiato ^{10,g}	3,30
Doppelter Espresso ¹⁰	4,10
Doppelter Espresso macchiato ^{10,g}	4,50
Cappuccino ^{10,g} , Milchkaffee ^{10,g} , Latte Macchiato ^{10,g}	4,00
Tee, verschiedene Sorten ¹⁰	3,60
Pfefferminztee aus frischer Minze	4,60
Tee mit Rum ^{1,10} , Grog ¹	5,00

“Ebbes nett`s vor`m Essa” - Aperitiv

Campari Soda ¹	5 cl	6,90
Campari Orange ¹	5 cl	6,90
Martini bianco	5 cl	6,50

Schnäpse und „ebbes anders“

Obstwässerle 2 cl	4,10	Bacardi 2 cl	4,40
Williamsbirne 2 cl	4,40	Asbach 2 cl	4,40
Kirschwasser 2 cl	4,40	RemyMartinVSOP ¹ 2cl	7,20
Marille 2 cl	4,40		
Himbeere, Zwetschge 2 cl	4,40		
Malteser Aquavit 2 cl	4,40	Longdrinks	
Fernet Branca 2 cl	4,40	Aperol Spritz ^{1,11,l} 0,25 l	8,50
Ouzo 2 cl ^l	4,40	Rosato Spritz ^{1,l} 0,25 l	8,50
Tequila 2 cl Zitrone+Salz/ Orange+Zimt	4,40	Hugo ^l 0,25 l	8,50
Wodka 2 cl	4,40	Lillet Wildberry ^{1,l} 0,25l	8,50
Bailey's 4 cl ^{1,3,5,g,l}	5,70	Wodka Lemon ^{3,11} 0,3l	8,90
Jägermeister 2 cl ^{g,l}	4,40	JackDaniel`s Cola ^{1,3,10} 0,3l	8,90
Ramazzotti ¹ /rosato ¹ 2 cl	4,40	Bacardi Cola ^{1,3,10} 0,3 l	8,90
Ramazzotti ¹ /rosato ¹ 4 cl	6,10	Asbach Cola ^{1,3,10} 0,3 l	8,90
Grappa di Prosecco 2 cl	8,20	Gin Tonic ¹¹ 0,3 l	8,90
Grappa Nonino 2 cl	9,20		

Zusatzstoffe und Allergene (Erklärung der Fußnoten) :

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1) mit Farbstoff | 2) mit Konservierungsstoff |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 4) mit Geschmacksverstärker |
| 5) geschwefelt | 6) geschwärzt |
| 7) gewachst | 8) mit Süßungsmittel (Saccharin, Cyclamat, Aspartam) |
| 9) mit Phosphat | 10) coffeinhaltig |
| 11) chininhaltig | |

- a. **Glutenhaltiges Getreide** wie Dinkel, Weizen und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
- b. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- c. **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- d. **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- e. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- f. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- g. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich **Laktose**);
- h. **Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse;
- i. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- j. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- k. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- l. **Schwefeldioxid** und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- m. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- n. **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir haben täglich ab 11.30 Uhr für Sie geöffnet!

Kein Ruhetag! Auch an allen Feiertagen geöffnet!

Warme Küche ab 11.30 Uhr durchgehend!

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

**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)**

**Hier schon einmal eine Idee für Herbst/Winter 2023/2024:
Im geschlossenen und beheizten Wintergarten sind Reservierungen
bis 60 Personen möglich!**

**Seit fast 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 stehen Ihnen mit unserem Catering-„Rundumservice“
gerne zur Verfügung!**

**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