

Bekannt und beliebt seit 41 Jahren!



ZUR SÄTTLEREI
WIRTSCHAUS AM MARKTPLATZ

im Herzen von Bad Cannstatt – direkt am Marktplatz

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

**Täglich ab 11.30 Uhr geöffnet – kein Ruhetag!
Auch an allen Feiertagen haben wir geöffnet!**

Durchgehend warme Küche bis 21.30 Uhr!

**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**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Sattlerei-Gastro-Team

„Aus´m Suppentopf“

Rinderbrühe mit Maultäschle	7,90
Rinderbrühe mit Kräuterflädlestreifen	8,50

„Aus´m Ländle“

Linsen mit Spätzle, gerauchtem Bauch und einem Paar Saitenwürstle	18,90
Rindergulasch mit Eierspätzle und Salat	22,90
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	21,90
Putenschnitzel paniert, dazu Pommes frites und gemischter Salat	23,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat	25,90

„Maultaschen-Kärtle“

„Landsknecht“

Maultaschen mit feiner Zwiebelschmelze und Sößle,
dazu Kartoffelsalat **18,90**

„Graf Eberhard“

Maultaschen in feiner Rahmsauce mit Schinken
und Käse überbacken, dazu gemischter Salat
mit Kartoffelsalat **20,90**

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Zwiebeln, Sauce und Brot **29,90**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Zwiebeln, Sauce und Bratkartoffeln
(gerne statt Bratkartoffeln auch mit Spätzle) **32,90**

Allgäuer Zwiebelrostbraten
mit Zwiebeln, Sauce und Kässpätzle **34,90**

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

Rumpsteak „Klassik“ mit Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischtem Salat	35,50
...dazu Pfefferrahmsauce	4,90

„Im Pfännle“

„Marktplatz-Pfännle“ Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce, Spätzle und gemischtem Salat	32,90
--	-------

„Rostbraten-Pfännle“ Schwäbischer Rostbraten mit Zwiebeln, Söße, Maultäschle, Spätzle und gemischtem Salat	35,90
--	-------

„Sattlerei-Grillpfännle“ Zwei verschiedene Fleischsorten, Würstchen, Pommes frites, Kräuterbutter, gem. Salat	35,50
---	-------

„I mog koi Fleisch“ – fleischlos bzw. vegetarisch

Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse gefüllt, auf buntem Salat	18,90
---	-------

Semmelknödel hausgemacht mit frischen Champignons in Rahm, dazu gemischter Salat	18,90
---	-------

Zwei Gemüseschnitzel paniert, dazu Kartoffelsalat dazu gemischter Salat	18,90
--	-------

Lieber `n Salat“ ...natürlich gibt's Brot dazu

„Maultaschen-Salat“

Bunter Salat vom Markt mit Maultaschenstreifen **18,90**

„Fitness Salat“

Bunter Salat vom Markt mit Putenbruststreifen **20,90**

„Bonanza Salat“

Bunter Salat vom Markt mit gebratenen Roastbeefstreifen vom argentinischen Roastbeef **24,90**

„Hirtensalat“

Bunter Salat vom Markt mit Tomaten, Paprika, Fetakäse, Oliven und Zwiebeln **18,90**

„A lecker`s Veschper“

Schwäbischer Wurstsalat mit Brot **16,90**

(Schinkenwurst und Schwarzwurst in Streifen)

...statt Brot mit Bratkartoffeln **18,90**

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“

(Spätzle mit Bratensoße) **8,90**

„Schlumpfine“

(Spätzle mit Champignonrahmsoße) **9,90**

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

**Linsen mit Spätzle, gerauchtem Bauch
und Saitenwürstle 16,90**

Rindergulasch mit Eierspätzle und Salat 20,90

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

**Schweineschnitzel mit Pommes frites
und gemischtem Salat 19,90**

**Schwäbischer Wurstsalat mit Brot 14,90
...statt Brot mit Bratkartoffeln 16,90**

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

**„Marktplatz-Pfännle“
Schweinefilet mit frischen Champignons in
Rahmsauce, Spätzle und gemischtem Salat 29,90**

„Ebbes derzu“ – Beilagen

Portion Eierspätzle 5,50

Portion Bratkartoffeln 5,80

Portion Pommes frites 6,50

Beilagensalat 6,30

Großer Salatteller 13,90

Extra Körbchen Brot 2,80

Extra Bratensauce oder Rahmsauce 3,30

Extra Champignonrahmsauce 4,90

Extra Pfefferrahmsauce 4,90

„Nachtisch geht immer!“

Frische Kuchen aus unserem Backofen!

Hausgemachter, warmer Kuchen
mit Bourbonvanilleeis und Sahne 8,40

Apfelküchle mit Zimt und Zucker,
dazu Bourbonvanilleeis und Sahne 9,80

„Heiße Liebe – Der Klassiker“
Heiße Himbeeren auf Bourbonvanilleeis,
Sahne & Amarettini 9,80

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

„Unsere hausgemachten Kuchen“

1 Stück hausgemachter Kuchen 4,40

Gedeck (Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen) 7,80

Portion Sahne, ungesüßt 1,80

„Was zom dringe“ - Getränkekarte

Stuttgarter Hofbräu Pilsner vom Faß	0,30 l	4,10	0,40 l	4,70
Stuttgarter Hofbräu Herrenpils v.Faß	0,30 l	4,50	0,40 l	4,90
Staropramen Schwarzbier vom Faß			0,30 l	5,00
Cluss Kellerpils naturtrüb vom Faß			0,30 l	4,90

Weizenbiere und Radler

Stgt.Hofbräu Hefeweizen hell,v.Faß	0,30 l	4,40	0,50 l	4,90
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel			0,50 l	4,90
Schöffelhofer Kristallweizen			0,50 l	4,90
Russ, Colaweizen			0,50 l	4,90
Radler, Diesel	0,30 l	4,20	0,40 l	4,70

Alkoholfreie Biere

Clausthaler alkoholfrei			0,33 l	4,70
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei			0,50 l	4,90
Radler alkoholfrei			0,50 l	4,90

Alkoholfreie Getränke

Selters Gastro Mineralwasser medium/naturell			0,25 l	3,20
Selters Gastro Mineralwasser medium/naturell			0,75 l	7,50
Pepsi Cola, Pepsi Zero Zucker			0,33 l	4,30
SchwipSchwap Orange ,7up, SchwipSchwap			0,33 l	4,30
Saftschorle und Nektarschorle	0,30 l	4,40	0,40 l	4,90
Säfte und Nektare	0,30 l	4,70	0,40 l	5,90
(Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar <small>mit Stabilisator Pektin</small>)				
Bitter Lemon,Tonic Water	0,30 l	4,50	0,40 l	5,20
Ginger Ale, Wild berry	0,30 l	4,50	0,40 l	5,20
Holunderblütenschorle mit frischer Minze und Limette			0,40 l	6,80
Rhabarberschorle			0,40 l	6,80

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	48,90

Erklärung unserer Fußnoten auf der letzten Seite

Rotweine (Qualitätsweine)

Weinactum Bad Cannstatt Trollinger trocken	0,25 l	6,10
Verrenberger Fürstenfass, Trollinger trocken	0,25 l	6,10
Bönnigheimer Sonnenberg, Lemberger	0,25 l	6,10
Flasche jeweils	1,00 l	23,90
Collegium Wirtemberg Trollinger Lemberger	0,25 l	6,40
Flasche	1,00 l	25,30
Cannstatter Zuckerle, 1 Stern, Trollinger trocken	0,25 l	7,10
Flasche	0,75 l	20,90
Collegium Wirtemberg Salucci Cuvée	0,25 l	9,20
Flasche	0,75 l	27,30
Cabernet Sauvignon	0,25 l	9,20
Flasche	0,75 l	27,30
Primitivo Salento	0,25 l	7,80
Flasche	0,75 l	23,20

Weißweine (Qualitätsweine)

Weinactum Bad Cannstatt, Riesling trocken	0,25 l	6,10
Verrenberger Fürstenfass, Riesling trocken	0,25 l	6,10
Flasche jeweils	1,00 l	23,90
Cannstatter Zuckerle, 1 Stern, Riesling trocken	0,25 l	7,30
Flasche	0,75 l	21,60
Pfaffmann Chardonnay trocken	0,25 l	9,20
Flasche	0,75 l	27,30
Untertürkheimer Grauburgunder	0,25 l	9,90
Flasche	0,75 l	29,50

Weißherbst und Rosé (Qualitätsweine)

Weinactum Bad Cannstatt, Trollinger Weißherbst	0,25 l	6,10
Lauffener Katzenbeißer, Schwarzriesling Weissherbst	0,25 l	6,10
Flasche jeweils	1,00 l	23,90
Schorle weiß, rot, Weißherbst	0,25 l	5,10
Schorle v. Cannst. Zuckerle etc.	0,25 l	6,00

„Ebbes heiß“ - Heisse Getränke

Tasse Kaffee	3,70
Großer Kaffee	4,60
Espresso	3,30
Espresso macchiato	3,60
Doppelter Espresso	4,60
Doppelter Espresso macchiato	5,00
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato	4,30
Tee, verschiedene Sorten	4,00
Pfefferminztee aus frischer Minze	5,00
Tee mit Rum, Grog	5,70

„Ebbes nett`s vor`m Essa“ - Aperitiv

Campari Soda	5 cl	7,50
Campari Orange	5 cl	7,50
Martini bianco	5 cl	7,50

Schnäpse und „ebbes anders“

Obstwässerle 2 cl	4,50	Bacardi 2 cl	4,70
Williamsbirne 2 cl	4,80	Asbach 2 cl	4,70
Kirschwasser, Marille 2 cl	4,80	RemyMartinVSOP 2cl	7,90
Haselnussschnaps 2 cl	4,80		
Himbeere, Zwetschge 2 cl	4,80		
Malteser Aquavit 2 cl	4,80	Longdrinks	
Fernet Branca 2 cl	4,60	Aperol Sprizz	0,25 l 9,00
Ouzo 2 cl	4,60	Rosato Sprizz	0,25 l 9,00
Tequila 2 cl Zitrone+Salz/ Orange+Zimt	4,80	Hugo	0,25 l 9,00
Wodka 2 cl	4,60	Lillet Wildberry	0,25 l 9,00
Bailey`s 4 cl	6,00	Wodka Lemon	0,3 l 9,80
Jägermeister 2 cl	4,80	JackD. Cola	0,3 l 9,80
Ramazzotti/rosato 2 cl	4,80	Bacardi Cola	0,3 l 9,80
Ramazzotti/rosato 4 cl	7,00	Asbach Cola	0,3 l 9,80
Grappa di Prosecco 2 cl	8,90	Gin Tonic	0,3 l 9,80
Grappa Nonino 2 cl	9,90		

Sie benötigen Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen?

Fragen Sie unseren Service bitte nach der separaten Allergenkarte!

Wir haben täglich ab 11.30 Uhr für Sie geöffnet!

Kein Ruhetag! Auch an allen Feiertagen geöffnet!

Warme Küche durchgehend 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr!

**Bitte kontrollieren Sie bei der Bezahlung Ihren Kassenbeleg!
Nachträgliche Reklamationen können wir leider nicht anerkennen!
Trinkgeld ist im Rechnungsbetrag nicht inbegriffen!**

**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)**

**Im geschlossenen und beheizten Wintergarten sind Reservierungen
bis 60 Personen möglich!**

Seit 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**