

Herzlich Willkommen in der TSV-Stube,

genießen Sie unsere gutbürgerliche regionale schwäbische Küche,
wie auch eine kleine Auswahl an internationalen Gerichten.

Frische die man schmeckt - nach diesem Motto wird bei uns noch richtig gekocht: Brote, Maultaschen und Spätzle werden selbst gemacht sowie Suppen und Soßen. Mit vielen frischen und wo möglich regionalen Produkten verfeinern wir unsere Gerichte. Wir bieten saisonale Spezialitäten – eben einfach "natürlich-frische Küche".

In angenehmer Atmosphäre können Sie
sich einfach einen Abend lang verwöhnen lassen.
Und auch Ihre Gäste fühlen sich bei uns wohl. Ob
Geburtstage, Taufen, Konfirmationen oder andere festliche Veranstaltungen

Für Allergiker

Bei Allergien und Unverträglichkeiten bitten wir Sie um eine kurze Information vorab. Somit können wir ein geeignetes Menü vorbereiten. Bitte beachte Sie, dass trotz großer Sorgfalt produktionsbedingt Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sein können!

Viele Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich.
Fragen Sie unser Personal

Meine starken Partner aus der Region

Zwiefalter Klosterbräu

Mebold Wein & Getränkehandel

Lindenbräu Meßstetten

Metzgerei Müller

Edeka Balingen Weilstetten

Dinkelmehl Beeramühle Egesheim

Forellen, Fischzucht Harras Rutha

Freiland Eier von Christoph Baar Meßstetten

Kartoffeln Fam. K.-A. Emhart Neufra

Öffnungszeiten

Montag

Ruhetag

Dienstag

Ruhetag

Mittwoch /Donnerstag

17.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Freitag

17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Samstag

17.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Sonntag & Feiertag

11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust

An Feigen-Nuss-Röllchen mit Granatapfelkerne, Feldsalat, Honig-Senf Dressing

9,90 Euro

Schwäbische Tapas

6 Variationen auf einer Platte

9,30 Euro

Carpaccio

Von der Roten und Gelben Bete an Feldsalat mit Orangendressing und pochierter Maracuja Birne und Ziegenkäse

8,50 Euro

Suppen

Wildkraftbrühe

Kräuterknöpfe, Gemüsestreifen, Waldpilze

5,90 Euro

Bergkäse-Wein-Lauchsüppchen

und Dinkel Croutons

5,80 Euro

Typisch Schwäbisch

Paniertes Schnitzel

mit selbst gemachter Dinkelpanade, Dinkel-Butterspätzle oder Pommes Frites und Bratensoße dazu einen kleinen Salat vom Buffet

14,90 Euro

Schlemmerpfännchen

Schweinelendchen auf selbst gemachten Käsespätzle, Röstzwiebeln, gebratenem Speck, Pilzrahmsoße und Bratensoße dazu einen kleinen Salat vom Buffet

19,20 Euro

Selbst gemachte Maultaschen

mit Kartoffelsalat, Röstzwiebeln und Bratensoße

12,90 Euro

Zwiebelrostbraten von der deutschen Färs

mit frischen Röstzwiebeln, Pommes Frites/ Bratkartoffeln oder selbst gemachten Butterspätzle und Bratensoße dazu einen kleinen Salat vom Buffet

23,90 Euro

Vegetarisch

Kräuterflädle

Gefüllt mit Ofengemüse dazu Feta Würfel und einen kleinen Salat vom Buffet

13,90 Euro

Käsespätzle mit 3 verschieden Käsesorte

Selbst gemacht mit Röstzwiebeln und einen kleinen Salat vom Buffet

12,90 Euro

Amol ebbes Anders

Wildgulasch von der heimischen Jagd

In Bier geschmort mit Zwiebeln und karamellisierten Zwetschgen
Schupfnudeln und Gemüse

19,50 Euro

Miesmuschel Fisch Eintopf/ Bouillabaisse

mit Miesmuscheln, Mittelmeeresfisch im eigenen Sud
mit Weißwein und Pastis verfeinert, Gemüse und
Knoblauchbrot

14,90 Euro

Gänsekeule

auf Rotkraut mit Kartoffelknödel und Gänse-Orangensoße

18,90 Euro

Cordon Bleu vom Kalb

mit Käse und Kochschinken gefüllt dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren,
und einen kleinen Salat vom Buffet

21,90 Euro

Lammragout

mit Zitronenabrieb und Kräuter verfeinert dazu
Tagliatelle und einen kleinen Salat vom Buffet

17,90 Euro

Puten-Medaillons

In Lauch-Sahne-Soße mit Tagliatelle
und einen kleinen Salat vom Buffet

17.50 Euro

Vesper

Regionale Wurst von der Metzgerei Müller

Käsesalat mit Apfel	8,40 Euro
Schwäbischer Wurstsalat (1,3,4,5,6)	8,80 Euro
Schweizer Wurstsalat (1,3,4,5,6)	8,80 Euro
Stuben Wurstsalat (Lyoner, Käse, Schwarzwurst (1,3,4,5,6)	8,90 Euro
Chili Wurstsalat (1,3,4,5,6)	8,80 Euro
dazu reichen wir frisches selbst gebackenes Dinkelbrot	

Ebbes Gsunds

Kleiner Salat	4,40 Euro
Großer Salatteller	8,20 Euro
<u>Großer gemischter Salatteller</u>	
Dazu reichen wir frisches selbst gebackenes Dinkelbrot	
nur mit Pilze	10,90 Euro
mit Pilze, Putenbruststreifen Natur	13,40 Euro
mit Pilze, Putenbruststreifen in Knusperpanade	13,90 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Selbst gemachte Butterspätzle aus der Pfanne mit Soße	3,80 Euro
Kinderschnitzel mit Pommes oder selbst gemachten Butterspätzle	7,20 Euro
Selbst gemachte Chicken Nuggets 5 Stück mit Pommes	7,60 Euro
Portion Pommes	3,50 Euro

Dessert

Topfenknödel mit Marillen Röster mit Waldfruchtsoße und Sahne	7,20 Euro
---	-----------

Trio von der Mousse mit Pistazienmousse, Schokoladenmousse, Orangenmousse	7,90 Euro
---	-----------

Eis

Bourbon Vanille	/	Schokolade	/	Zitrone
Erdbeere	/	Haselnuss	/	Pistazie
		Amarena	/	Banane

pro Kugel 1,30 Euro

Portion Sahne zum Eis 0,50 Euro

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff,
2= mit Geschmacksverstärker,
3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff,
5= mit Phosphat,

6= mit Süßungsmittel,
7= koffeinhaltig,
8= Chinin haltig,
9= geschwärzt,
10= enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A= Gluten haltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashwe 4, Pecannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8 und Queensland Nuss 9)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere