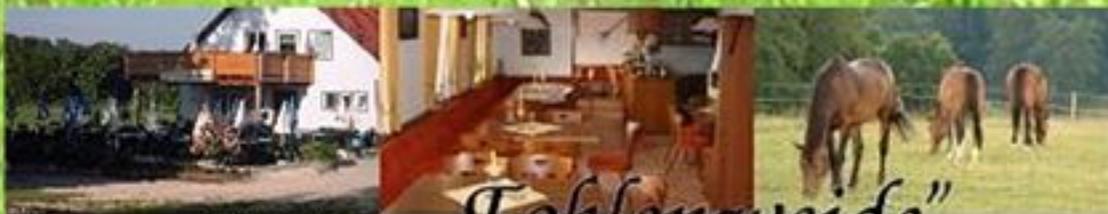


*Speisen  
und  
Getränke*



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 unseren 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 wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.  
Ihre Fam. Maier*



Gasthof „Fohlenweide“

# Warme Speisen

## Aus am Subbatopf

*Oi Herrgottsbscheisserle en dr Briah* a,c € 3,00

(1 Maultasche in der Brühe)

*Flädlesupp* a,c,g € 3,20

*Leabraschpadzasupp* a,c,g € 3,20

(Leberspätzlesuppe)

## Vom Rendvieh

*Rumpsteak mit Kräuterbutter* € 13,90

*Pfeffersteak* € 13,90

*Zwiebelrostbraten* € 13,90

## Schnitzel

*Paniertes Schnitzel* \* vom Schwein a,c

*Rahmschnitzel* \*

*Paprikaschnitzel* \* a (scharf)

*Jägerschnitzel* \* a

*Alle Schnitzelgerichte* € 9,80



*In obenstehenden Speisen, ist eine Beilage nach Wahl enthalten.*

*Als Beilagen stehen zur Auswahl:  
Spätzle, Pommes, Bratkartoffeln,  
Beilagensalat, Kartoffelsalat  
Portion Sauerkraut*

*Beilagen Portion extra  
€ 3,00*



Gasthof „Fohlenweide“

# Warme Speisen

## Onser Schbezialitet:

### Selbergmachade Hergottsbscheisserle

- 3 Mauldascha en dr Briah\* <sup>a,c</sup> € 6,50  
(3 Maultaschen in der Brühe)
- 3 Mauldascha mit Eier gröschdet\* <sup>a,c</sup> € 7,20  
(3 Maultaschen mit Ei geröstet)
- 3 Mauldascha mit Käs überbacka\* <sup>a,c,g</sup> € 7,90  
(Maultaschen mit Käse überbacken)
- 3 Mauldascha agschmelzt mit Zwiebla\* <sup>a,c</sup> € 7,90  
(3 Maultaschen mit Zwiebelschmälze)
- Gröschde Leabraschbatza mit Oi\* <sup>a,c,g</sup> € 6,90  
(Leberspätzle mit Ei gebraten)

Genuss und gutes Essen sind der Schwaben höchstes Gut!

Da sie auch in der Fastenzeit nicht ganz auf leckeres 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.

Wir stellen unsere Maultaschen nach altem Hausrezept mit größter Sorgfalt in Handarbeit her. Diese gibt es auch zum mitnehmen! Je 3 Stück vakuumverpackt zu € 4,50



## Froddeenuudla

Gerichte mit <sup>★</sup> bereiten wir Ihnen mit € 1,50 Preisabschlag gerne auch als kleine Portion zu!

- Saure Kuddla mit brodane Eidepfl\* <sup>2,3,4,a</sup> € 8,50  
(Saure Kuttlen mit Bratkartoffeln)  
oder bloß mit Brot € 5,80

# Warme Speisen

## 'S goht au mol ohne Floisch

Buabaschbitzle mit Kraut <sup>\*</sup> a,c,g € 6,80

(Krautschupfnudeln)

Schwäbische Pilzpfanne <sup>\*</sup> a,c,g € 7,20

(Schupfnudeln, Pilze, Gemüse mit Käse überbacken)

Kässpätzle <sup>\*</sup> a,c,g € 6,50

Backener Camembert mit Toast <sup>a,c,g</sup> € 5,80



Schwäbische  
Pilzpfanne

## Aus am graussa Kessel

Kesselfloisch ond Sauerkraut <sup>\*</sup> 9 € 7,50

(Kesselfleisch mit Sauerkraut)

oder nur mit Brot € 5,90

## Jetzt goht's om d' Wurschd

"s' Hauzigsessa"

Frische Brodwuarschd mit Salod <sup>9,g,j</sup> € 6,50

(Frische weisse Bratwürste mit gemischtem Salat)

Grauchte Baurabrodwuarschd ond Sauerkraut <sup>9</sup> € 6,50

(gerauchte Bauernbratwürste mit Sauerkraut)

oder nur mit Brot € 5,90

# Warme Speisen

## Eigen's Fiehlehausrostbroda

**Brodaner Lebrakäs mit Zwiebla ond ama Ochsaug** <sup>9,c</sup> € 6,80  
(Gebratener Fleischkäse mit Zwiebeln und Spiegelei)

**Brodaner Lebrakäs mit Käs ibracka** <sup>9,g</sup> € 6,50  
(Gebratener Fleischkäse mit Käse überbacken)

**Brodaner Lebrakäs mit Käs ond Ochsaug** <sup>9,c,g</sup> € 6,90  
(Gebratener Fleischkäse mit Käse und Spiegelei)

## Aus'm hoissa Ofa

**Flammkuacha mit Speck und Zwiebla** <sup>9,a,g</sup>  
(Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln)

**Flammkuacha mit Epfl ond Zemtucker** <sup>a,g</sup>  
(Flammkuchen mit Äpfel und Zimt-Zucker)

**Flammkuacha vegetarisch** <sup>a,g</sup>  
(Flammkuchen mit Blattspinat und Fetakäse)

jeder Flammkuchen € 6,80

Unsere Flammkuchen werden von uns  
mit frischen Zutaten belegt.



Gasthof „Fohlenweide“

# Kalte Speisen

## Aus am Garda

*kleinr gmischdr Salod*<sup>j</sup> (Beilagensalat) € 3,00

*graußr gmischdr Salod* (großer gemischter Salatteller) € 6,50

*Saloddeller mit brodener Hennabruschd*<sup>c,j</sup> € 8,90  
(Salatteller mit gebratener Hühnerbrust)

*Saloddeller mit Thunfisch*<sup>c,d,j</sup> € 8,90  
(Salatteller mit Thunfisch)

*Sommersalod*<sup>9,c,j</sup> € 8,90  
(Kleiner Wurstsalat mit frischen Salaten umlegt)

*Lumpensuppe*



## Fiar grausse ond kleine Lompa

*grausse Lompasupp*<sup>9,g</sup> (grosse Lumpensuppe) € 6,80

(Schwäbischer Wurstsalat grob geschnitten  
mit Backsteinkäse)

*oder liabr a kleine* € 5,80



Gasthof „Foh“

## Wie früher bei dr alda Wirtin

*Helene's Wurstsalat*<sup>9</sup> € 6,80

(Schwäbischer Rädleswurstsalat mit  
Schwarzwurst)

*Helene's Wurstsalat klein* € 5,80

# Kalte Speisen

## 's liabste Vesper vo de Schwoba

an graussa Wurschdsalod<sup>9,a,g</sup> € 6,50

(grosser Wurstsalat)

an kleina Wurschdsalod € 5,50

(kleiner Wurstsalat)

Hausmacher Art

(Fleischwurst, Schwarzwurst, Käse)

Schweizer Art (Fleischwurst und Käse)

Schwäbisch (Fleischwurst und Schwarzwurst)

## "Geheimratslippen"

Ochsenmaulsalat<sup>1,2,9</sup>

groß € 6,50

klein € 5,50



"Pferdenweide"

## Agmachada Schdenkerkäs

Romadur in Essig und Öl

groß € 5,80

klein € 3,80

## Kässalod

Käsesalat aus Emmentaler Käse

groß € 6,50

klein € 5,50

# Kalte Speisen

## Wie bei de Baura dahoim, 's Vesper auf'm Holzbrett

- Bauernvesper** <sup>1,2,9</sup> € 7,50  
(Verschiedene Hausmacher Wurstsorten schön garniert)  
**Speckvesper** <sup>9</sup> € 7,50  
(Schwarzwälder Schinkenspeck,)



Bauernvesper

- Hausgemachtes Tellersulz** <sup>9,c</sup> € 5,20  
auch zum mitnehmen € 4,50  
zzgl. € 2,00 Tellerpfand

- Käsbrot mit ama Ochsaug** <sup>a,c</sup> € 3,80  
(Käsebrot mit Spiegelei)  
**Speckbrot** <sup>2,4</sup> € 3,50  
**Griebenschmalzbrot** € 3,20



Gasthof „Fohlen“

Wir sind gesetzlich dazu verpflichtet, mögliche Zusatzstoffe und allergene Nahrungsmittelgruppen in der Speisekarte zu kennzeichnen.

Die Zahlen und Buchstaben bedeuten jedoch nicht, dass wir nur Fertigprodukte verwenden!

### 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

# Getränkekarte

## Alkoholfreie Getränke

Cola 1,5,10 / Cola light 1,5,8,10

Orangenlimo 1,5

Spezi 1,5,10

Zitronenlimo 1

Unsere Limonaden stammen aus dem Hause

Riegele Augsburg

0,2l € 1,50

0,5l € 2,80

## Aus deutschen Quellen

Imnauer Fürstenpuelle 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 an Saftlada

Säfte 0,25l € 2,00

0,5l € 3,00

Apfelsaft naturtrüb

Orangen Direktsaft

Sauerkirschsafft

Traubensaft rot

Schorle aus obenstehenden Säften:

0,25l € 1,60 0,5l € 2,80



# Weinkarte



## Qualitätsweine rot

**Heilbronner Staufenberg** 0,25l € 3,30

*Trollinger mit Lemberger*

*weich, saftig und harmonisch*

**Uhlbache Weinsteige** 0,25l € 3,50

*Trollinger trocken*

*herzhaft und füllig*

**Staatsweingut Meersburg** 0,25l € 3,70

*Spätburgunder Rotwein trocken*

*Kraftvoll ausgeprägter Bodenseewein völlig ausgegoren*

**Ingelheimer Kaiserpfalz** 0,25l € 3,50

*Portugieser Rotwein*

*Leichter gefälliger Schoppenwein für jeden Tag*

**Jupiter Weinkeller** 0,25l € 3,80

*Samtrot*

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

## Qualitätswein rosé

**Munzinger Atillafelsen** 0,25l € 3,50

*Spätburgunder Weißherbst*

*Sehr schöne Weißherbstblume, fruchtig und süffig*

0,1l aller Weine € 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

*Herb ausgebaut, rezente und markante Säure*

Staatsweingut Meersburg 0,25l € 3,70

Müller-Thurgau trocken

*Guter ehrlicher Wein vom Bodensee*

Bernkastler 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*

Ihringer Fohlenberg 0,25l € 3,80

Weingut Karl Karle, Silvaner trocken

*Milde Säure mit feiner Eleganz*

0,1l aller Weine € 2,00



Gasthof „Fohlenweide“



# Getränkekarte

## Fassbiere

**SCHUSSENRIEDER®**  
WEISSE -HEFETRÜB-

0,5l € 2,70

**SCHUSSENRIEDER®**  
**Original N°1**

0,3l € 2,00

*Naturtrübes Bier  
im Steinkrug serviert*



**SCHUSSENRIEDER®**

*Pils*

0,4l € 2,50

0,3l € 2,00

**Zoller-Hof**  
LUST AUF UNSER BIER!

*Spezial Export/ Radler  
Süß oder Sauer*

0,5l € 2,40

0,3l € 1,90



## Alkoholfreie Biere

**SCHUSSENRIEDER®**  
WEISSE **ALKOHOLFREI**

0,5l € 2,70

**SCHUSSENTHALER**  
**ALKOHOLFREI**

0,5l € 2,40

## Flaschenbiere

0,5l € 2,70

**SCHUSSENRIEDER®**  
**-SCHWARZE -WEISSE**

**SCHUSSENRIEDER®**  
**KRISTALL-WEISSE**

**SCHUSSENRIEDER®**  
**SCHWARZBIER**

*Schwarzbier in der  
Bügelflasche*

# 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

Freixenet Cava seco 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 2cl € 2,00

Haselnussschnaps 2cl € 2,20

Obstwasser 2cl € 1,80

Kirschwasser 2cl € 1,80

Williams-Birnenbrand 2cl € 2,00

Jägermeister 2cl € 2,00

Enzian 2cl € 1,80

Himbeergeist 2cl € 1,80

Ramazotti 4cl € 2,80

Bailey's Cream 2cl € 2,20

Erdbeerlimes 2cl € 2,20



# Fotos aus unserer kleinen Tierwelt

Julius unser  
Zwerg-Zebubulle

Auf unserem Hof leben ausser uns menschlichen Bewohnern auch verschiedene Tierarten, von denen stellen wir Ihnen auf diesen Seiten einige vor.

Einige Tiere nahmen wir bei uns auf weil der Vorbesitzer die Tiere nicht mehr halten konnte, oder aber haben wir zum Beispiel das Pony "Naalah" vor dem Tode gerettet, der ihr aufgrund einer unheilbaren Hufkrankheit drohte.

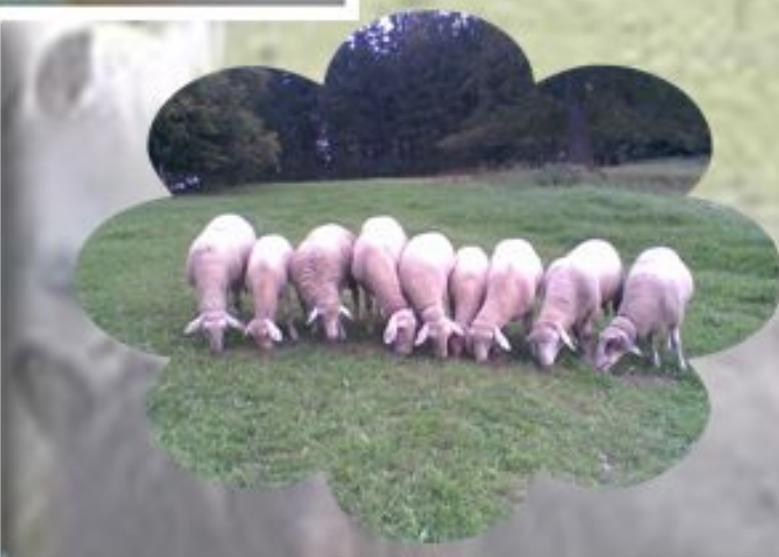
Sie lebt seither zufrieden bei uns und bekommt das Gnadenbrot.



Blaustirnamazone  
Moritz

Blume und Flora  
die Streifenskunks





*Fam. Maier  
Fohlenweide 1  
72458 Albstadt  
Tel: 07431 - 800 680  
[www.gasthof-fohlenweide.de](http://www.gasthof-fohlenweide.de)*

***Öffnungszeiten:***

*Di, Mi, Fr. und Sa:*

*14.00 - 22.00 Uhr*

*So: 10.30 - 22.00 Uhr*

*Mo + Do geschlossen*