



## Aus der kalten Küche

Kleiner gemischter Salat der Saison  
mit unserem Hausdressing I,J,L,A1,A2

Small mixed salad with house dressing

5,50 €

Großer Garten-Salat der Saison  
mit unserem Hausdressing I,J,L,A1,A2

Big mixed Salat with homemade Dressing

7,50 €

Gemischter Garten-Salat

mit unserem Hausdressing & Brotchips I,J,L,A1,A2

Mixed salad with house dressing, turkey stripes or beef stripes and bread chips

mit gebratener Putenbrust 12,90 €

oder mit gebratenen Streifen vom Rinderrücken 14,90 €

Hausgemachte Sülze vom Haxenfleisch

Homemade aspic of cooked pork with spring onions, bread or roasted potatoes

mit Frühlingszwiebeln Bauernbrot 1,3,5,7,I,J,L,A,A1,A2 9,80 €

oder mit Bratkartoffeln 1,3,5,7,I,J,L 13,70 €

Käse-Brettle

mit Trauben und Feigensenf, dazu servieren wir unser Bauernbrot 1,2,3,5,G,I,J,L,A1,A2

Various cheese with grapes, fig mustard and bread

13,80 €

Schlachthof Vesperbrettle

Leckere Wurstspezialitäten mit Essiggemüse und Bauernbrot 1,2,3,7,I,J,L,A1,A2

Several sausage specialities with vinegar vegetables, bread

12,50 €



### Ochsenmaul-Salat mit Zwiebelvinaigrette

Ox-muzzle salad with onion-vinaigrette and bread

dazu ofenfrisches Bauernbrot 1,3,5,7,I,J,L,A1,A2 8,80 €

oder mit Bratkartoffeln 1,3,5,7,I,J,L 12,80 €

### Wurstsalat

mit Salatgarnitur und Bauernbrot 1,2,3,5,7,I,J,L,A1,A2,G

oder Schweizer Art mit Käsestreifen und Bauernbrot 1,2,3,5,7,I,J,L,A1,A2,G

Homemade sausage salad with bread or cheese slices

10,50 €

### Heißes aus der Suppen-Terrine

#### Rinderconsommé

mit Gemüse und Kräuter-Flädle A1,A2,C,G,I

Homemade broth with vegetables and stripes of pancakes

4,90 €

#### Gaisburger Marsch

mit Siedfleisch, Wurzelgemüse, Kartoffeln und hausgemachten Spätzle A1,C,I

Traditionell broth with spätzle, potatoes, vegetables and boiled beef

5,50 €

#### Gulaschsuppe

mit Bauernbrot A1,A2,I,L

Goulash soup with bread

5,50 €

#### Maultaschen Süpple

mit Maultaschenstreifen und Schnittlauch 1,3,7,A1,A2,C,G,I

Soup of swabian ravioli

5,50 €



## Leckerer ohne Fleisch

Käsespätzle mit würzigem Bergkäse  
Sahne und gedämpften Zwiebeln A1,A2,C,G,I,L  
Cheese spätzle with melting onions



9,90 €

Getrübelt Waldpilz-Rahm-Ragout  
mit hausgemachtem Semmelknödel A1,C,G,I,L  
Ragout of Mushrooms with homemade Bread Dumpling

15,90 €

Rahm-Schupfnudeln  
in Kräutersahne mit Marktgemüse A1,C,G,L  
Swabian noodles with vegetables

12,50 €

## Aus dem Netz und von der Angel

Fjord-Lachs vom Grill mit einer Zitronen-Kräuterbutter  
dazu frischer Blattspinat mit Rahm und geschwenkten Kartoffeln A1,D,G,I,L  
Grilled salmon with lime-butter, fresh spinach and cream with potatoes

17,50 €





## Wilhelmer's Gourmet Schwein

Wilhelmer's Prime-Burger  
mit Kartoffel Wedges, BBQ-Soße & Krautsalat <sup>1,2,5,A1,A2,C,F,I,J,K,L</sup>  
Prime-pork-burger, potatoe wedges, BBQ-sauce & coleslaw  
15,50 €

T-Bone Steak vom Weideschwein 450g  
mit Kartoffel Wedges & Kräuterbutter <sup>1,A,G</sup>  
T-Bone steak from pasture pig, potatoe wedges & herb butter  
28,00 €

Tomahawk Steak vom Gourmet Schwein 500g  
mit Kartoffel Wedges & Kräuterbutter <sup>1,A,G</sup>  
Tomahawk-steak from pasture pig, potatoe wedges & herb butter  
28,00 €

## Für 2 Personen oder mehr...

Schlachthof-Platte, „von allem ebbes“ ab 2 Personen  
Maultäschle, Nürnbergerle, beste Stücke  
von der Haxe, zartes Rostbrätle und Schweine-Medaillons,  
an Bratenjus, dazu Sauerkraut, Semmelknödel und Bratkartoffeln <sup>1,2,3,5,7,A1,C,F,G,I,L</sup>  
Swabian ravioli, Nurnberg sausage, knuckle of pork, roastbeef and pork medaillon  
served with sauerkraut, dumpling and roasted potatoes, from 2 Persons  
pro Person 21,90 €

## Schlachthof Klassiker

Schweinsbäckle in Trollinger geschmort   
mit Marktgemüse und feinen Butter-Nudeln <sup>A1,C,I,J,L</sup>  
Braised cheeks of pork with root vegetables and butter-noodles  
15,90 €

Schweinshaxe (1100g)   
mit Schwabenbräu Dunkelbeer-Soße  
und hausgemachter Semmelknödel <sup>A1,C,G,I,L</sup>  
Knuckle of pork with beer-sauce, handmade bread dumplings  
13,90 €



## Schlachthof Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Fildersauerkraut  
mit gebratenen Schupfnudeln und hausgemachtem Maultäschle 1,7,A1,C,I,L  
Swabian roastbeef with sauerkraut, swabian ravioli and swabian noodles  
21,50 €

Stuttgarter Schlachthof-Pfännle  
Gebratene Schweinefiletmedaillons und Rinderrücken in Walpilz-Rahm mit Saison-  
Gemüse & hausgemachten Spätzle A1,C,G,I,L  
Medaillons of pork and small roastbeef in mushroom sauce with spätzle and vegetables  
19,90 €

Braumeister Schnitzel paniert   
aus dem Schweinerücken mit Braten-Soße und hausgemachten Spätzle A1,C,I,L  
Schnitzel of pork with roast sauce and spätzle  
12,90 €

Hausgemachte Maultaschen geschmälzt (2Stück)  
mit Marktfrischer Salatbeilage 1,2,3,5,7,A1,C,F,G,I,L  
Swabian ravioli with salad  
11,50 €

Wilhelmer's Saitenwürstle  
mit Bauchspeck, Linsen und Butterspätzle 1,2,3,7,A1,C,I,J,L  
Wilhelmer's sausage with bacon, lentins and spätzle  
11,50 €

Schwäbischer Sauerbraten   
an Rahmsauce mit geschwenktem Gemüse und hausgemachten Spätzle A1,C,G,I,L  
Swabian sour roast meat with sauce, vegetable and spätzle  
16,90 €

Hausgemachte Saure Nierle  
mit Röstkartoffeln I,L  
Homemade sour kidneys with roasted potatoes  
12,50 €



## Unsere Kinder-Gerichte

Schweinchen Babe  
paniertes Schnitzel mit Spätzle und Bratensoße A1,C,I,L  
Small breaded schnitzel with spätzle and sauce  
6,80 €

Pumbaa  
Putenschnitzel mit Spätzle und Bratensoße A1,C,I,L  
Turkey schnitzel with spätzle and sauce  
6,80 €

Spätzle mit Soße A1,C,I,L  
Spätzle with sauce  
5,50 €

## Zusätzlich zu Ihrem Hauptgericht

Sauerkraut Sauerkraut 1,3,7,9  
4,90 €

Semmelknödel Bread dumpling A1,C,I,L  
4,90 €

Käsespätzle Spätzle with cheese and cream A1,C,G,I,L  
4,90 €

Bratkartoffeln Fried potatoes  
4,90 €

Hausgemachte Spätzle Homemade spätzle A1,C  
4,90 €

Krautsalat Cabage salad 1,5,J,I  
4,90 €

Kartoffelsalat Potatoe salad I,J,L  
4,90 €



## Das Süße zum Schluss

**Kaiserschmarrn**  
mit Vanilleeis und Mandeln <sup>5,A,A1,C,H6,J,L,G</sup>  
Sugared pieces of pancake with  
8,50 €

**Warmer Schokoladen-Auflauf**  
mit Vanilleeis und Beeren-Ragout <sup>5,A,A1,C,L,G</sup>  
Hot chocolate cake with Ice and berry compote  
8,50 €

**Beeren-Körble**  
mit Schlagsahne & Vanilleeis <sup>5,C,G,L</sup>  
Berry compote with sweet cream and vanilla ice  
6,90 €

**Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne** <sup>5,C,G</sup>  
Mixed ice with or without cream  
5,90 €

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne** <sup>5,C,G</sup>  
Vanilla ice cream with hot raspberrys and whipped cream  
6,90 €

**Eiskaffee oder Eisschokolade mit Schlagsahne** <sup>13,5,C,G</sup>  
Iced coffee or iced chocolate with whipped cream  
5,20 €

**Kuchen aus unserer Vitrine** Extra Karte für Allergene  
Various cakes  
3,70 € Stück

**Schlachthof-Dessertvariation ab 2 Personen**  
von allem etwas, was unsere feine Dessertküche zu bieten hat <sup>13,5,C,G,A,A1,L</sup>  
Dessert Variations, for 2 Persons  
pro Person 9,90 €



## Zusatzstoffe

- |  |                                    |                            |
|--|------------------------------------|----------------------------|
| 1) mit Konservierungsstoff                 | 6) enthält eine Phenylalaninquelle | 11) gewachst               |
| 2) mit Farbstoff                           | 7) mit Phosphat                    | 12) chininhaltig           |
| 3) mit Antioxidationsmittel                | 8) geschwefelt                     | 13) coffeinhaltig          |
| 4) mit Süßungsmittel                       | 9) mit Geschmacksverstärker        | 14) gentechnisch verändert |
| 5) mit einer Zucker-Art und Süßungsmitteln | 10) geschwärzt                     |                            |

## Allergene

- |                                      |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| A) Glutenhaltiges Getreide           | H1) Schalenfrüchte (Haselnuss)     |
| A1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen) | H2) Schalenfrüchte (Pecannuss)     |
| A2) Glutenhaltiges Getreide (Roggen) | H3) Schalenfrüchte (Walnuss)       |
| A3) Glutenhaltiges Getreide (Gerste) | H4) Schalenfrüchte (Paranuss)      |
| A4) Glutenhaltiges Getreide (Hafer)  | H5) Schalenfrüchte (Macadamianuss) |
| A5) Glutenhaltiges Getreide (Dinkel) | H6) Schalenfrüchte (Mandel)        |
| A6) Glutenhaltiges Getreide (Kamut)  | H7) Schalenfrüchte (Cashewnuss)    |
| B) Krebstiere                        | H8) Schalenfrüchte (Pistazie)      |
| C) Eier                              | I) Sellerie                        |
| D) Fisch                             | J) Senf                            |
| E) Erdnüsse                          | K) Sesamsamen                      |
| F) Soja                              | L) Schwefeldioxid und Sulfite      |
| G) Milch und Laktose                 | M) Lupine                          |
| H) Schalenfrüchte                    | N) Weichtiere                      |

Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei den Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Wir lehnen jede Verantwortung ab für Angaben, die von Zulieferern oder Dritten zu Verfügung gestellt werden..

Die Kennzeichnung der Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Darüber berät Sie gerne unser Servicepersonal.