

*Herzlich willkommen in der  
GASTSTÄTTE GOLDBACHSEE*

*Mein Team und ich hoffen, dass Sie ein paar  
schöne Stunden bei uns verbringen.*

*Unsere Küche ist schwäbisch, gutbürgerlich und  
sehr vielseitig. Täglich bieten wir Ihnen eine neue  
abwechslungsreiche Tageskarte.*

*Alles was aus unserer Küche kommt, wie z.B. Maultaschen, Spätzle  
ist hausgemacht.*

***Jetzt neu: leckere Gerichte ohne Fleisch !!***

*Die Küche ist geöffnet von 11.30 bis 14.00 Uhr  
am Abend von 17.30 bis 21.00 Uhr.*

***Von Oktober bis April:***

*an Sonn-und Feiertagen von 11.30 bis 14.30 Uhr  
Abends geschlossen.*

*Montags ist Ruhetag .*

\*\*\*\*\*

*Hochzeiten und Familienfeste richten wir gerne  
für Sie aus, sprechen Sie uns einfach an.*

*Einen schönen Aufenthalt in unserer Gaststätte  
wünscht Ihnen*

*Frau Ade und ihr Team!!!*

\*\*\*\*\*

*Unsere Webseite finden Sie unter*

[www.goldbachsee.de](http://www.goldbachsee.de)

*Dort können Sie täglich unsere aktuelle Tageskarte, sowie unsere  
ständig wechselnden Aktionen einsehen.*

## Suppe

- 1 **Französische Zwiebelsuppe** 4,90 €  
*Kräftige Zwiebelsuppe mit einer Toast und Käsescheibe überbacken*  
*French onion soup with scalloped cheese (J,A )*

## Zwiebelrostbraten

- 2 **Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit Bratensosse, Zwiebeln und feinen Bratkartoffeln** 17,90 €  
*Roast beef with fried onions, gravy and fried potatoes (A,4)*

- 3 **Allgäuer Zwiebelrostbraten** 17,90 €  
*Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit Bratensosse, Zwiebeln und unseren leckeren, hausgemachten Kässpätzle*  
*Allgäuer Roast beef with fried onions and cheese spätzle (AEJ, 4)*

- 4 **Badischer Rostbraten** 17,90 €  
*Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit Bratensosse, feinen gebratenen Speckstreifen, Zwiebeln und Pommes frites*  
*Badisch roast beef with fries onions, gravy , grilled ham and french fries (A, 4)*

- 5 **Rahmrostbraten** 17,90 €  
*Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit feiner Rahmsosse und Kartoffelkroketten*  
*Roast beef with cream gravy and croquets (A,4 )*

- 6 **Jägerrostbraten** 17,90 €  
*Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit feiner Rahmsosse, gebratenen Pilzen und hausgemachten Spätzle*  
*Hunter roast beef with mushrooms in gravy and homemade spätzle (AE,J,4)*

- 7 **Pfefferrostbraten "Madagaskar"** 17,90 €  
*Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit einer pikant-scharfen Madagaskar Pfeffersosse und feinen Kartoffelspalten*  
*Pepper roastbeef with wild potatos (AJ,4)*

- 8 **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** 17,90 €  
*Zartes Roastbeef vom Grill mit Zwiebeln, hausgemachten Spätzle und feinem Sauerkraut*  
*Roastbeef with onions, spätzle and sauerkraut (AEJ,4)*

*1.Konservierungsstoff, 2.Antioxidationsmittel, \*Phosphat  
A. Getreideprodukte, E. Eier, J. Milchlaktose  
Weitere Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 10.*

## Schweinereien

- 9 **Paniertes Schnitzel** 11,80 €  
*Saftiger Schweinerücken in der Panade mit leckeren Pommes frites und Zitronen*  
*Breaded pork cutlet with french fries(AE) and lemon*
- 10 **Sahne Champignonschnitzel** 14,90 €  
*Zarter Schweinerücken natur mit frischen Champignons in Rahmsosse und unseren hausgemachten Spätzle*  
*Creamy mushroom pork cutlet in sauce with homemade spätzle (JA,2)*
- 11 **Hawaiisteak** 14,90 €  
*Zarter Schweinerücken mit Scheiben vom Hinterschinken, Ananas, und feinem Goudakäse überbacken, dazu Rahmsosse und Kartoffelkroketten*  
*Pork steak „hawaii“ with ham, pineapple, scalloped cheese, sauce and croquettes (AJ,12,4)*
- 12 **Sindelfinger Filetteller** 16,90 €  
*Zarte Schweinemedallions vom Grill mit einer hausgemachten Maultasche, Kässpätzle und feiner Madagaskar-Pfefferrahmsosse*  
*Pork roasted on the grill with maultasche, cheesespätzle and creamy Pepper gravy (AEJ,4)*
- 13 **Filetöpfle** 15,90 €  
*Zarte Schweinefiletmedallions vom Grill mit Spätzle und Champignonrahmsosse*  
*Porkfilet with homemade spätzle and creamy mushroom gravy (AE,2)*
- Leckere Klassiker und schwäbisches**
- 14 **Schwäbische Kässpätzle** 8,90 €  
*Unsere hausgemachten Spätzle in der Pfanne geröstet mit Emmentaler Käse und einem Schuss Sahne, dazu Schmelzzwiebeln*  
*Cheese spätzle with onions (AEJ)*
- 15 **Maultaschen** 8,90 €  
*Unsere leckeren hausgemachten Fleischmaultaschen angeröstet mit Ei*  
*Maultaschen fried with eggs (E)*
- 16 **Maultaschenpfännle** 11,90 €  
*Unsere hausgemachten Maultaschen mit frischem Pfannengemüse und Kräuterschmand*  
*Maultaschen pan with fresh vegetables and pesto (J)*
- 17 **Ofenkartoffel** 11,90 €  
*Große Ofenkartoffel mit leckerem Kräuterquark gefüllt, gegrillten Streifen von der Putenbrust und frischem Salat umlegt*  
*baked potato with curds, grilled turkey strips and salad (JA,8)*

## **Steaks vom Grill**

18	<b>Schweinerückensteak</b> <i>Pork steak (A) 200g</i>	11,90 €
19	<b>Putenbruststeak</b> <i>Turkey steak (A) 200g</i>	11,90 €
20	<b>Brasilianisches Rumpsteak</b> <i>Brasilien rump steak (A) 200g</i>	15,90 €
21	<b>Brasilianisches Rumpsteak</b> <i>Brasilien rumpsteak (A) 300g</i>	21,50 €

*Dazu servieren wir wahlweise Kräuterbutter oder Pfeffersosse  
The steaks are served with herbal butter or pepper sauce (JA,4)*

## **Beilagen**

22	<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark (J)</b> <i>Beaked potato with curds</i>	4,00 €
23	<b>Pommes frites</b> <i>French fries</i>	4,00 €
24	<b>Bratkartoffeln</b> <i>Fried potatoes</i>	4,00 €
25	<b>Wilde Kartoffeln mit Kräuterquark (J)</b> <i>Country potatoes with curds</i>	4,00 €
26	<b>Portion Kräuterquark (J)</b> <i>Herbal curd</i>	1,00 €
27	<b>Hausgemachte Spätzle (AE)</b> <i>Homemade spätzle</i>	4,00 €
28	<b>Hausgemachte Spätzle mit Bratensosse (AE.4)</b> <i>Homemade spätzle with gravy</i>	4,00 €
29	<b>Portion Champignonsosse (A,3)</b> <i>Mushrooms in creamy gravy</i>	2,60 €
30	<b>Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing</b> <i>Small tossed salad (8)</i>	4,20 €
31	<b>Grosser gemischter Salat mit Hausdressing (J)</b> <i>Large tossed salad (8)</i>	6,20 €

## Vesperzeit

- 32 **Schwäbischer Wurstsalat \*** 8,90 €  
*Würzige Schinken- und Schwarzwurststreifen, pikant  
angemacht mit Zwiebelringen , dazu Brot*  
*Swabian sausage salad with blood sausage, onions, pickles and bread*
- 33 **Schweizer Wurstsalat \*** 8,90 €  
*Goudakäse und würzige Schinkenwurststreifen, pikant  
angemacht mit Zwiebelringen, dazu Brot*  
*Swiss sausage salad with cheese strips, onions, pickles and bread*
- 34 **Hausgemachter Wurstsalat \*** 8,90 €  
*Würzige Schinkenwurststreifen, pikant angemacht mit  
Zwiebelringen , dazu Brot*  
*Homemade sausage salad with onions, pickles and bread*
- 35 **mit Bratkartoffeln** 12,50 €  
*with fried potatoes*

## Knackiges für jeden Geschmack

- 36 **Salat Maultäschle** 8,90 €  
*Gebratene Maultaschenstreifen auf frischen Blattsalaten mit  
feinem Hausdressing*  
*Green salad with fried maultaschenstrips (A,E,8)*
- 37 **Salat Thunfisch** 8,90 €  
*Bunte Salatplatte mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven Peperoni und  
gekochtem Ei in einer feinen Marinade*  
*mixed salad with tuna, onions, oliven, and boiled egg (E,H,8)*
- 39 **Salat Pute** 9,50 €  
*Gegrillte Putenbruststreifen auf frischen Blattsalaten mit Champignons  
und feinem Hausdressing*  
*green salad with grilled turkeystrips and fresh mushrooms (8)*
- 40 **Goldbachsee Salat** 15,90 €  
*Große bunte Salatplatte mit gegrilltem Schweinerückensteak, einem  
Rindersteak, mit feiner hausgemachter Kräuterbutter und  
würzigem Hausdressing*  
*(A,J,8)*

## Leckerer ohne Fleisch

41	<i>Gemüseteller mit frischem Grillgemüse , feinen Champignons und leckerem Kräuterschmand</i> <i>vegetables dishes with fresh mushrooms and sour cream (J)</i>		<b>11,90 €</b>
42	<i>Gebratenes Fischfilet auf Grillgemüse mit Dampfkartoffeln und Champignonsosse</i> <i>Fish from the grill with vegetable, potatos and mushroom gravy (A,3)</i>		<b>13,90 €</b>

## Aperitifs

43	<i>Campari Orange (5)</i>	<i>4cl</i>	<b>4,00 €</b>
44	<i>Campari Soda (5)</i>	<i>4cl</i>	<b>4,00 €</b>
45	<i>Sandemann Sherry</i>	<i>4cl</i>	<b>4,00 €</b>
46	<i>Martini weiss oder rot</i>	<i>5cl</i>	<b>4,00 €</b>

*5.Farbstoff*

## Fassbiere

47	<i>König Ludwig Exportbier</i>	<i>0,3l</i>	<b>2,80 €</b>
48	<i>König Ludwig Exportbier</i>	<i>0,4l</i>	<b>3,60 €</b>
49	<i>Warsteiner Pilsener</i>	<i>0,3l</i>	<b>2,80 €</b>
50	<i>Warsteiner Pilsener</i>	<i>0,4l</i>	<b>3,60 €</b>
51	<i>König Ludwig Hefe hell</i>	<i>0,3l</i>	<b>2,80 €</b>
52	<i>König Ludwig Hefe hell</i>	<i>0,5l</i>	<b>4,00 €</b>
53	<i>Colaweizen (5)</i>	<i>0,5l</i>	<b>4,50 €</b>

## Flaschenbiere

54	<i>Prinzregent Luitpold Hefe dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<b>4,00 €</b>
55	<i>König Ludwig Export dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<b>4,00 €</b>
56	<i>König Ludwig Kristallweizen</i>	<i>0,5l</i>	<b>4,00 €</b>
57	<i>Warsteiner alkoholfrei isotonisch</i>	<i>0,33l</i>	<b>2,80 €</b>
58	<i>König Ludwig Hefeweizenbier alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<b>4,00 €</b>

## Warme Getränke

59	<i>Tasse Kaffee</i>	2,40 €
60	<i>Kännchen Kaffee</i>	4,60 €
61	<i>Tasse Kaffee coffeinfrei</i>	4,60 €
62	<i>Kännchen Kaffee coffeinfrei</i>	2,40 €
63	<i>Espresso</i>	2,20 €
64	<i>Doppelter Espresso</i>	3,80 €
65	<i>Tasse Cappuccino (J)</i>	3,40 €
66	<i>Tasse Milchkaffee (J)</i>	3,40 €
67	<i>Latte Macchiato (J)</i>	3,40 €
68	<b><u>Chociato</u></b> , <i>heisse Schokolade mit Espresso (J)</i>	3,20 €
69	<i>Tasse heisse Schokolade mit Milchschaum und Sahne</i>	3,40 €
70	<i>Glas Tee (J)</i>	2,20 €
71	<i>Kännchen Tee</i>	4,20 €

***Auf Wunsch bekommen Sie alle Kaffeegetränke auch ohne Coffein!!***

*J. Milchlaktose*

## Alkoholfreie Getränke

72	<i>Cola* ,Fanta* , Spezi*</i>	0,2l	2,50 €
73	<i>Cola* ,Fanta* , Spezi*</i>	0,4l	3,80 €
74	<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2l	2,50 €
75	<i>Apfelsaftschorle</i>	0,4l	3,80 €
76	<i>Bitter Lemon (Chininhaltig)</i>	0,2l	2,50 €

*\*Wasser, Zucker, Kohlensäure, Farbstoff E150d, Säuerungsmittel, Phosphorsäure, natürliches Aroma, Koffein.*

*\*Wasser, Zucker, Orangensaft aus Konzentrat, Kohlensäure, Citrussäure, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure, Farbstoff Carotin,*

*Stabilisatoren E412, E414, E445.*

77	<i>Säfte (Apfelsaft, Orangensaft Johannisbeernektar, Kirschnektar)</i>	0,2l	2,80 €
78	<i>Säfte (Apfelsaft, Orangensaft Johannisbeernektar Kirschnektar)</i>	0,4l	4,00 €
80	<i>Flasche Teinacher</i>	0,25l	2,40 €
81	<i>Flasche Teinacher</i>	0,5l	4,00 €
82	<i>Flasche Teinacher</i>	0,7l	4,50 €
83	<i>Flasche Teinacher still</i>	0,25l	2,40 €
84	<i>Flasche Teinacher still</i>	0,7l	4,50 €

## Nach dem Essen empfehlen wir

		<i>2cl</i>	
85	<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
86	<i>Kirschbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
87	<i>Williams Christbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
88	<i>Quittenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
89	<i>Verschiedene Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>4,60 €</i>

## Spirituosen

90	<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
91	<i>Asbach Uralt gespritzt</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50 €</i>
92	<i>Bailey's (J)</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
93	<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
94	<i>Williams Christbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
95	<i>Korn</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
96	<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
97	<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
98	<i>Jubiläumsaquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
99	<i>MalteserAquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>

## Sekt und Perlwein

100	<i>Piccolo</i>	<i>2cl</i>	<i>6,50 €</i>
101	<i>Glas Proesco</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,80 €</i>
102	<i>Flasche Sekt</i>	<i>0,7l</i>	<i>14,90 €</i>



## Weissweine

103	<u>Württemberg</u> Fleiner Eselsberg Riesling halbtrocken(4)	1/4l	4,80 €
104	Lehensteinsfelder Steinacker Riesling trocken (4)	1/4l	4,80 €
105	Riesling Kabinett trocken, Weingut Burkhardt (4)	1/4l	5,00 €
106	<u>Italien</u> Pinot Grigio Veneto La Marca, trocken (4)	1/4l	4,80 €
107	<u>Australien</u> Chardonnay (Cimarosa), trocken (4)	1/4l	4,80 €

## Roseweine

108	<u>Württemberg</u> Cleebronner Heuchelberg Spätburgunder Weissherbst halbtrocken(4)	1/4l	4,80 €
109	Hohenhasslacher Kirchberg Lemberger trocken (4)	1/4l	4,80 €

## Rotwein

110	<u>Württemberg</u> Verrenberger Lindelberg Trollinger „Fürstenfass“ trocken (4)	1/4l	4,80 €
111	Trollinger mit Lemberger trocken Weingut Burkhardt Stromberg Zabergäu „Trollinger mit Lemberger“ Haberschlachter Dachsberg, halbtrocken (4)	1/4l	4,80 €
112	<u>Frankreich</u> Bordeaux trocken(4)	1/4l	4,80 €
113	<u>Italien</u> Montepulciano d `Abruzzo, kräftig, trocken (4)	1/4l	4,80 €
114	<u>California</u> Ruby Cabernet ,fruchtig trocken (4)	1/4l	4,80 €