

Suppe

Französische Zwiebelsuppe

Kräftige Zwiebelsuppe mit einer Toast und Käsescheibe überbacken

French onion soup with cheese over baked (J,A)

4,90

Feines vom Rind



Zwiebelrostbraten

Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit Bratensosse, Zwiebeln und feinen Bratkartoffeln

Onion roast beef with fried onions, gravy and fried potatoes (A)

17,50

Allgäuer Zwiebelrostbraten

Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit Bratensosse, Zwiebeln und unseren leckeren, hausgemachten Kässpätzle

Onion roast beef with fried onions and cheese spätzle (AEJ)

17,50

Badischer Rostbraten

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)

17,50

Rahmrostbraten

Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit feiner Rahmsosse und Kartoffelkroketten

Roast beef with cream gravy and kroketts (A)

17,50

Jägerrostbraten

Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit feiner Rahmsosse, gebratenen Pilzen und hausgemachten Spätzle

Hunter roast beef with mushrooms in gravy and homemade spätzle (AEJ)

17,50

Pfefferrostbraten "Madagaskar"

Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit einer pikant-scharfen Madagaskar Pfeffersosse und feinen Kartoffelspalten

Pepperroastbeef with wild potatoes (AJ)

17,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

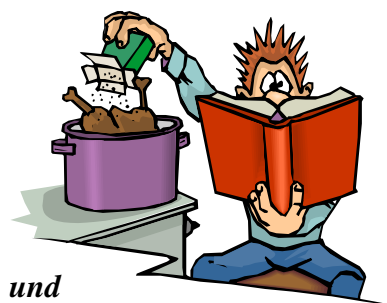
Zartes Roastbeef vom Grill mit Zwiebeln, hausgemachten Spätzle und feinem Sauerkraut

Roastbeef with onions, spätzle and sauerkraut (AEJ)

17,50

our meals are inclusive tax.

Schweinereien



Paniertes Schnitzel

Saftiger Schweinerücken in der Panade mit leckeren Pommes frites und Zitronen

Breaded pork cutlet with french fries(AE)

11,90

Sahne Champignonschnitzel

Zarter Schweinerücken natur mit frischen Champignons in Rahmsosse und unseren hausgemachten Spätzle

Creamy mushroom cutlet in sauce with homemade spätzle (JA)

14,90

Hawaii Steak

Zarter Schweinerücken mit Scheiben vom Hinterschinken, Ananas, und feinem Goudakäse überbacken, dazu Rahmsosse und Kartoffelkroketten

Pork steak „hawaii“ with ham, pineapple, cheese over baked, sauce and kroketts (AJ)

14,90

Sindelfinger Filetteller

Zarte Schweinemedallions vom Grill mit einer hausgemachten Maultasche, Kässpätzle und feiner Madagaskar-Pfefferrahmsosse

Porkfilled from the grill with maultasche, cheespätzle and creamy Peper gravy (AEJ)

16,90

Filetöpfe

Zarte Schweinefiletmedallions vom Grill mit Spätzle und Champignonrahmsosse

Porkfilet with homemade spätzle and creamy mushroom (AE)

15,90

Leckere Klassiker und schwäbisches

Schwäbische Kässpätzle

Unsere hausgemachten Spätzle in der Pfanne geröstet mit Emmentaler Käse und einem Schuss Sahne, dazu Schmelzzwiebeln

Cheese spätzle with onions (AEJ)

8,90

Maultaschen

Unsere leckeren hausgemachten Fleischmaultaschen angeröstet mit Ei

Maultaschen fried with eggs (E)

8,90

Maultaschenpfännle

Unsere hausgemachten Maultaschen mit frischem Pfannengemüse und Kräuterschmand

Maultaschen pan with fresh vegetable and pesto

11,90

Ofenkartoffel

Große Ofenkartoffel mit leckerem sour cream gefüllt, gegrillten Streifen von der Putenbrust und frischem Salat umlegt

baked potato with cottage cheese, grilled turkey strips and salad (JA)

11,90

Steaks vom Grill

Schweinerückensteak		10,90
<i>Pork steak (A)</i>	200g	
Putenbruststeak		10,90
<i>Turkey steak (A)</i>	200g	
Brasilianisches Rumpsteak		14,90
<i>Brasilia rump steak (A)</i>	200g	
Brasilianisches Rumpsteak		19,50
<i>Brasilia rumpsteak (A)</i>	300g	

Dazu servieren wir wahlweise Kräuterbutter oder Pfeffersosse

The steaks are served with herb butter or pepper sauce (JA)

Beilagen

Ofenkartoffel mit sour cream (J)	4,00
<i>Beaked potato with cottage cheese</i>	
Pommes frites	4,00
<i>French fries</i>	
Bratkartoffeln	4,00
<i>Fried potatoes</i>	
Wilde Kartoffeln mit sour cream (J)	4,00
<i>Country potatoes with cottage cheese</i>	
Portion Kräuterquark (J)	1,00
<i>Cottage cheese</i>	
Hausgemachte Spätzle (AE)	4,00
<i>Homemade spätzle</i>	
Hausgemachte Spätzle mit Bratensosse (AE)	4,00
<i>Homemade spätzle with gravy</i>	
Portion Champignonsosse (A)	2,60
<i>Mushrooms in creamy gravy</i>	
Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing	3,90
<i>Small tossed salad</i>	
Grosser gemischter Salat mit Hausdressing	5,90
<i>Large tossed salad</i>	

*1.Konservierungsstoff, 2.Antioxidationsmittel, *Phosphat*

A. Geteideprodukte, E. Eier, J. Milchlaktose

our meals are inclusive tax.

Für den kleinen Hunger

Gebackener Camenbert

mit Preiselbeeren, Butter und Toastbrot

8,90

Baked and fried camenbert with cranberries, butter and toast (JA)

Tellerschnitzel

Saftiger Schweinerücken in der Panade mit Zitrone und Brot (AE)

8,50

Breaded pork cutlet with bread

Kleines Schnitzel paniert mit Pommes frites (AE)

8,50

Breaded pork cutlet for kids with french fries

Toast „Hawaii“

**Gebratener Toast mit Scheiben vom Hinterschinken, Ananas und
feinem Goudakäse überbacken**

8,90

Hawaiittoast with ham and pineapple, beaked with cheese (AJ)

Zwiebelrostbraten mit Bratensosse und Brot (A)

12,50

Onion roast beef with fried onions and bread

Vesperzeit

Schwäbischer Wurstsalat *₍₁₎

**Würzige Schinken- und Schwarzwurststreifen, pikant
angemacht mit Zwiebelringen , dazu Brot**

7,90

Swabian sausage salad with blood sausage, onions, pickles and bread

Schweizer Wurstsalat *₍₁₎

**Goudakäse und würzige Schinkenwurststreifen, pikant
angemacht mit Zwiebelringen, dazu Brot**

7,90

Swiss sausage salad with cheese strips, onions, pickles and bread

Hausgemachter Wurstsalat *₍₁₎

**Würzige Schinkenwurststreifen, pikant angemacht mit
Zwiebelringen , dazu Brot**

7,90

Homemade sausage salad with onions, pickles and bread

mit Bratkartoffeln

10,90

with fried potatoes

*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*

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

Aperitifs

<i>Campari Orange</i> (5)	4cl	4,00
<i>Campari Soda</i> (5)	4cl	4,00
<i>Sandemann Sherry</i>	4cl	4,00
<i>Martini weiss oder rot</i>	5cl	4,00

5.Farbstoff

Fassbiere

<i>König Ludwig Exportbier</i>	0,3l	2,60
<i>König Ludwig Exportbier</i>	0,4l	3,40
<i>Warsteiner Pilsener</i>	0,3l	2,60
<i>Warsteiner Pilsener</i>	0,4l	3,40
<i>König Ludwig Hefe hell</i>	0,3l	2,60
<i>König Ludwig Hefe hell</i>	0,5l	3,80
<i>Colaweizen</i> (5)	0,5l	4,20

Flaschenbiere

<i>Prinzregent Luitpold Hefe dunkel</i>	0,5l	3,80
<i>König Ludwig Export dunkel</i>	0,5l	3,80
<i>König Ludwig Kristallweizen</i>	0,5l	3,80
<i>Warsteiner alkoholfrei isotonisch</i>	0,33l	2,60
<i>König Ludwig Hefeweizenbier alkoholfrei</i>	0,5l	3,80

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,40
<i>Kännchen Kaffee</i>	4,40
<i>Tasse Kaffee coffeinfrei</i>	2,40
<i>Kännchen Kaffee coffeinfrei</i>	4,40
<i>Espresso</i>	2,20
<i>Doppelter Espresso</i>	3,80
<i>Tasse Cappuccino</i>	3,40
<i>Tasse Milchkaffee</i>	3,40
<i>Latte Macchiato</i>	3,40
<i><u>Chociato</u>, heisse Schokolade mit Espresso</i>	3,20
<i>Tasse heisse Schokolade mit Milchschaum und Sahne</i>	3,40
<i>Glas Tee</i>	2,20
<i>Kännchen Tee</i>	4,20

Auf Wunsch bekommen Sie alle Kaffeegetränke auch ohne Coffein!!

Alkoholfreie Getränke

<i>Cola ,Fanta , Spezi (5)</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,40</i>
<i>Cola, Fanta, Spezi (5)</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,80</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,40</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,80</i>
<i>Säfte (Apfelsaft, Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60</i>
<i>Johannisbeernektar, Kirschnektat)</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60</i>
<i>Säfte(Apfelsaft,Orangensaft</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,00</i>
<i>Johannisbeernektar Kirschnektar)</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,00</i>
<i>Flasche Teinacher</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20</i>
<i>Flasche Teinacher</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40</i>
<i>Flasche Teinacher</i>	<i>0,7l</i>	<i>4,50</i>
<i>Flasche Teinacher still</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20</i>
<i>Flasche Teinacher still</i>	<i>0,7l</i>	<i>4,50</i>

5. Farbstoff+Coffein

Nach dem Essen empfehlen wir

<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>3,60</i>
<i>Kirschbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>3,60</i>
<i>Williams Christbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>3,60</i>
<i>Quittenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>3,60</i>
<i>Verschiedene Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50</i>

Spirituosen

<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80</i>
<i>Asbach Uralt gespritzt</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Bailey's</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Williams Christbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Korn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Jubiläumsaquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80</i>
<i>MalteserAquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>

Sekt und Perlwein

<i>Piccolo</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,80</i>
<i>Glas Proescoco</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,20</i>
<i>Glas Sekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,20</i>
<i>Flasche Sekt</i>	<i>0,7l</i>	<i>13,90</i>

Knackiges für jeden Geschmack

Salat Maultäschle

**Gebratene Maultaschenstreifen auf frischen Blattsalaten mit
feinem Hausdressing** 8,90
Green salad with fried maultaschenstrips (AE)

Salat Thunfisch

**Bunte Salatplatte mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven Peperoni und
gekochtem Ei in einer feinen Marinade** 8,50
mixed salad with tuna, onions, oliven, and boiled egg (EH)

Salat Pute

**Gegrillte Putenbruststreifen auf frischen Blattsalaten mit Champignons
und feinem Hausdressing** 9,50
green salad with grilled turkeystrips and fresh mushrooms

Goldbachsee Salat

**Große bunte Salatplatte mit gegrilltem Schweinerückensteak, einem
Rindersteak, mit feiner hausgemachter Kräuterbutter und
würzigem Hausdressing** 15,90
mixed salad with porksteak, beefsteak homemade herb butter (AJ)

Leckerer ohne Fleisch

**Gemüseteller mit frischem Grillgemüse, feinen Champignons
und leckerem Kräuterschmand** 10,90
vegetables dishes with fresh mushrooms and sour cream (J)

Tintenfischtuben gebraten mit knackigem Blattsalat und Pesto 11,90
squid tubes from the grill with mixed salad and pesto

**Gebratenes Fischfilet auf Grillgemüse mit Dampfkartoffeln und
Champignonsosse** 12,90
Fish from the grill with vegetable, potatoes and mushroom gravy

Weissweine

Württemberg

Fleiner Eselsberg Riesling

halbtrocken ⁽⁴⁾

1/4l

4,50

Lehensteinsfelder Steinacker Riesling

trocken ⁽⁴⁾

1/4l

4,50

Riesling Kabinett trocken, Weingut Burkhardt ⁽⁴⁾

1/4l

4,80

Italien

Pinot Grigio Veneto La Marca, trocken ⁽⁴⁾

1/4l

4,50

Australien

Chardonnay (Cimarosa), trocken ⁽⁴⁾

1/4l

4,50

Roseweine

Württemberg

Cleebronner Heuchelberg Spätburgunder Weissherbst

halbtrocken ⁽⁴⁾

1/4l

4,50

Hohenhasslacher Kirchberg Lemberger trocken ⁽⁴⁾

1/4l

4,50

Rotwein

Württemberg

Verrenberger Lindelberg Trollinger „Fürstenfass“

trocken ⁽⁴⁾

1/4l

4,50

Trollinger mit Lemberger trocken, Weingut Burkhardt

Trollinger mit Lemberger, halbtrocken, Weingut Burkhardt

Ellhofen ⁽⁴⁾

1/4l

4,50

Frankreich

Bordeaux trocken ⁽⁴⁾

1/4l

4,50

Italien

Montepulciano d`Abruzzo, kräftig, trocken ⁽⁴⁾

1/4l

4,50

California

Ruby Cabernet ,fruchtig trocken ⁽⁴⁾

1/4l

4,50

(4.Sulfite)