



Herzlich Willkommen

Herzlich Willkommen in Bartholomä, dem Dorf am „Rande des Himmels“. Wir freuen uns sehr, Sie hier als Gast begrüßen zu dürfen und bemühen uns, Ihren Besuch in unserem Hause so angenehm wie möglich zu gestalten.

Unsere Küche ist für Sie täglich von 12-14 und 18-20 Uhr geöffnet. Von Montag- bis Freitagmittag können Sie aus unserer Tageskarte auswählen. Zusätzlich zu unserer Speisekarte können Sie mittags aus drei Tagesessen und abends aus zwei Tagesessen auswählen.

Sollten Sie Anregungen, Fragen oder sonstige Wünsche haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihre Familie Mädger





Tageskarte

Rinderkraftbrühe mit Flädle 3,50

Tagessuppe 2,50

Jägerrahmbraten vom Schweinenacken
mit frischen Pilzen, dazu geschabte
Spätzle und Gemüse frisch vom Markt 12,80

Schnitzel paniert vom Schweinerücken, dazu
Pommes frites und ein gemischter Salatteller 12,80

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken auf
Filderkraut, Maultäschle und hausgemachten,
gerösteten Schupfnudeln 17,50

Schwäbische Apfelspätzle mit Zimt,
Zucker und Apfelmus 5,50



Speisekarte Herbst

Tagessuppe 2,50

Cremsuppe vom Hokaido Kürbis
Mit geröstetem Kürbiskernen und Kernöl 5,50

Lauwarmer Gnocchisalat mit buntem
Herbstgemüse, im Petersilien-Pesto aus dem
Miniköchergarten geschwenkt 9,50

Carpaccio vom heimischen Reh auf
Linsensalat, mit Chutney vom Kumquats
und Röstbrot 11,80

Eine Variation von Sommersalaten
mit Kräutercroutons und

*mit gebratenen Pilzen 9,50

*gebratene Putenbruststreifen 10,80

*in Kräutern gebratene Garnelen 12,50

Wählen Sie zu Ihrem Salat zwischen einem Cocktaildressing, einer Vinaigrette, einem Balsamiocodressing oder einem Joghurtdressing



Speisekarte Herbst

Rosa gebratenes Rinderfilet (200g) mit
feinem Trüffelöl, dazu auf Meersalz und
Kräutern gebackene Kartoffelscheiben
und ein Sommersalat 24,00

Schwäbischer Sauerbraten mit Waldhonig
Und Rotweinessig geschmort, dazu Röstzwiebeln,
Geschabte Spätzle und ein herbstlicher Salat 14,80

Rotbarbenfilet „Müllerin Art“, dazu
Petersilienkartoffeln und ein herbstlicher Salat 17,50

Gebratene Riesengarnelen auf Knoblauch-
Spaghetti, geschmolzenen Kirschtomaten und
einem herbstlichen Salat 12,50

Rehragout vom heimischen Wild mit einer
Preiselbeersahne, hausgemachte, geschabte Spätzle
und einem herbstlichen Salat 14,50

Zarter Rehkeulenbraten im Wacholderrahm,
mit frischen, gebratenen Pilzen, geschabten Spätzle
und einer Preiselbeersahne, dazu ein herbstlicher
Salat 17,40

Rosa gebratener Rehrücken mit Pilzen
und einer kräftigen Rotweinsoupe, dazu hausgemachte
Schupfnudeln und ein Ackersalat im Kartoffel-Speck-
Dressing 18,80



Speisekarte Herbst

Türmchen vom Schweinerücken mit
Pilz-Wirsinggemüse, Kräuterrahmsoße
und hausgemachten Schupfnudeln 14,80

Schweinefilet mit Blattspinat und
Mozzarella überbacken, dazu eine Portweinssoße,
mediterranes Schmorgemüse und feine
Bandnudeln 17,20

Piccata von der Pute auf
Tomatenspaghetti, dazu ein herbstlicher
Salat 12,50

Putenbrust im Knuspermantel
auf einem Curry-Lauchgemüse,
dazu Reis 12,50

Sesamschupfnudeln mit Gemüsestreifen und
Champignons in einer Sahnesoße, dazu ein
Herbstlicher Salatteller 10,80

Pilze im Rahm mit Scheiben vom
Serviettenknödel, dazu ein herbstlicher Salatteller 9,50



Schwäbische Karte

Rinderkraftbrühe mit Flädle 3,50

Käsespätzle von geschabten Spätzle, mit
einer Zwiebelschmelze, dazu gemischter Salatteller 9,50

Schwäbische Lemberger-Kutteln
mit Röstkartoffeln 10,50

Geschmelzte Maultaschen auf
einem hausgemachten, gemischten Kartoffelsalat 11,50

Jägerrahmbraten vom Schweinenacken
mit frischen Pilzen, dazu geschabte
Spätzle und Gemüse frisch vom Markt 12,80

Schnitzel paniert vom Schweinerücken, dazu
Pommes frites und ein gemischter Salatteller 12,80

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken auf
Filderkraut, Maultäschle und hausgemachten,
gerösteten Schupfnudeln 17,50



Vesperkarte

Belegtes Bauernbrot mit Käse, oder Salami oder gekochtem Schinken	6,50
Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurken und Brot	7,50
Schwäbischer Wurstsalat	8,00
Schweizer Wurstsalat	8,00
Toast Hawaii mit Ananas, gekochtem Schinken, mit Käse überbacken	8,50
Ostalb Vesperteller mit Hausmacher Wurst, Schinken, Käse, Gurken, Bauernbrot und ein Obstwässerle	8,50
Geröstete Maultaschen mit einem Schwäbischem Kartoffelsalat	9,50
Gebackener Camembert auf knackigen Salaten, Preiselbeersahne und Brot	9,50
Fleischkäse gebraten mit einem Spiegelei und Bratkartoffeln	9,50
Tafelspitzscheiben in einer Fleischbrühe und einem Balsamicodressing und Zwiebelringe	8,50
- mit Bratkartoffeln	11,00
Tellerschnitzel vom Schweinerücken mit Brot und einem gemischten Salatteller	10,80



Dessertkarte

Hausgemachte Eispastete mit lauwarmen Kirschen	6,50
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	7,40
Apfelspätzle mit Zimt, Zucker und Apfelmus	5,50
Bartholomäer Eistorte	
