

# Besen-Post

## Speisen



### Zum Vespere

- Griebenschmalzbrot** <sup>3</sup> 3,80 €  
**Obatzda** <sup>3</sup> mit Besenbrot 5,80 €  
**Emmentaler Käsbrot**, reichlich garniert 6,00 €  
**Herzhafter Backsteinkäs** <sup>3,7</sup> mit Essig u. Öl, Besenbrot 6,00 €  
**Schwäbischer Wurstsalat** <sup>3,4,6,7</sup> mit Schinkenwurst u. Schwarzwursträdle, Zwiebeln, Besenbrot 7,80 €  
**Schweizer Wurstsalat** <sup>3,6,7</sup> mit Schinkenwurst, Käsestreifen, Zwiebeln und Besenbrot 7,80 €  
**„Wolkenbruch“** <sup>3,4,6,7</sup> Schinkenwurstsalat mit herzhaftem Backsteinkäse und Schwarzwursträdle umlegt, Zwiebeln, Besenbrot 8,80 €  
**Schmiege's Vesperbrett** <sup>3,4,6</sup> bunt gemischt - von allem ebbes - mit Besenbrot 8,80 €

### Aus dem Kessel und der Pfanne

- Gebratener Fleischkäse** <sup>3,4</sup> mit Zwiebelsauce, Besenbrot 5,80 €  
**Gebratener Fleischkäse** <sup>3,4</sup> mit Spiegelei, Zwiebelsauce, Besenbrot 7,00 €  
**1 Paar Kalbsbratwürste** <sup>3,4,6</sup> mit Sauce und Besenbrot 7,50 €  
**Hausgemachte Linsen** mit Spätzle und Saitenwürste <sup>3,4</sup> 8,50 €  
**Kesselfleisch** auf Fildersauerkraut, Meerrettich, Besenbrot 8,80 €  
**Maultaschen geschmelzt** <sup>3,7</sup> mit Speck und Zwiebeln, hausgemachter Kartoffelsalat 8,80 €  
**Maultaschen mit Ei geröstet** <sup>3,7</sup> dazu hausgemachter Kartoffelsalat 8,80 €  
**Zwei Fleischküchle hausgemacht** mit Kartoffelsalat 8,80 €  
**Schweineschnitzel paniert** mit Sauce und Besenbrot 9,00 €  
**Gegrillter Schweinehals vom Metzger Kauffmann** mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln 10,80 €  
**Tellerschnitzel** mit buntem gem. Salat 12,80 €

### Aus dem Kessel und der Pfanne

- Schlachtplatte** <sup>3,4,9</sup> 9,00 €  
 mit Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch und Filderkraut  
**Gekochter Tafelspitz** 11,80 €  
 mit Meerrettichsauce und Bratkartoffeln  
**„Schwabenstreich“ im Eisentöpfe serviert** <sup>3,6,7</sup> 13,00 €  
 mit Kässpätzle, Maultäschle auf Kartoffelsalat und hausgemachten Linsen mit Spätzle u. Saitenwürstle  
**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** <sup>9</sup> mit Besenbrot 14,80 €

### Fleischlos/Vegetarisch

- Zwei Spiegeleier** mit Bratkartoffeln (ohne Speck) und Rahmspinat 8,50 €  
**Spinatknödel** mit Zwiebelschmelze und Blattsalate 9,00 €  
**Käsespätzle** <sup>3,7</sup> mit Zwiebelschmelze, grüner Salat 9,00 €

### Herzhaftes zum Wein

- Portion Käsewürfel** <sup>3</sup> mit Besenbrot 6,50 €  
**Käse-Wurst-Teller** <sup>3,6,7</sup> mit Besenbrot 8,50 €  
**Flammkuchen** <sup>4,13</sup> mit Rahm, Speck und Zwiebeln 7,80 €

### Für Schleckermäuler

- „Nesthupferl“** 1 Kugel Vanilleeis mit Cappuccinolikör, Sahne 4,00 €  
**Warmer Apfelstrudel** mit Vanillesauce und Sahne 5,50 €  
**Vanilleeis** mit heißen Himbeeren, Sahne 5,80 €  
**Apfelkuchen** mit Zimt und Zucker 7,80 €

### Beilagen extra

- Hausgemachter Kartoffelsalat** <sup>7,8</sup> 3,80 €  
**Portion Spätzle** <sup>3</sup> 3,80 €  
**Fildersauerkraut** 3,80 €  
**Bratkartoffeln** 3,80 €  
**Gemischter Beilagensalat** 4,00 €

Immer mittwochs  
 Brustrippe  
 frisch gekocht  
 mit Meerrettich und  
 Besenbrot 7,00 €

Allergenliste ersichtlich an der Theke.



# Besen-Post

## Getränke



**Qualitätsweine vom Faß**  
Riesling, Trollinger, Roséwein QbA 0,25l 1l Krug 3,50 € 13,50 €

**„Edition Schmiegs Wengerter Nachwuchs“**  
2019er „KIARA“ Weißwein Cuvee QbA trocken 0,25l 0,75l  
Cuvee aus Weissburgunder, Kerner und  
Muskateller mit tollen Fruchtaromen  
harmonisch, gut ausbalanciert, milde Säure 4,80 € 14,00 €

2018er „DANIEL“ Rotwein Cuvee QbA trocken  
Cuvee aus Dornfelder, Merlot und Cabernets  
gute Struktur, füllig, kompakt 4,80 € 14,00 €

2019er „KEVINO“ Roséwein Cuvee QbA trocken  
Cuvee aus Spätburgunder und Dornfelder  
mit fruchtig beerigen Aromen  
jung, spritzig, frisch 4,80 € 14,00 €

**Rotweine**  
2019er Rotenberger Schloßberg  
Trollinger QbA trocken 0,25l 1l Fl. 4,50 € 18,00 €

2019er Trollinger Lemberger QbA  
fruchtbetont mit milder Säure 0,25l 1l Fl. 4,50 € 18,00 €  
Johanniter Weinkellerei

2018er Spätburgunder Kabinett feinherb  
tiefes rubinrot, harmonisch, samtige Fülle 0,25l 0,75l 6,50 € 19,00 €  
Fellbacher Weingärtner

**Weissweine**  
2020er Uhlbacher Götzenberg  
Riesling QbA trocken 0,25l 1l Fl. 4,50 € 18,00 €

2020er Edition Württemberg  
Chardonnay QbA trocken 0,25l 0,75l 6,20 € 18,50 €  
vollreife Frucht, feine exotische Aromen  
Collegium Württemberg

2020er Grauburgunder QbA trocken 0,25l 0,75l 6,20 € 18,50 €  
feiner Duft, klare markante Frucht  
Schloss Affaltrach

**Roséweine**  
2020er Muskattrollinger Rosé QbA 0,25l 0,75l  
elegante aromatische Süße 6,20 € 18,50 €  
Schloss Affaltrach

**Aperol Sprizz** 0,25l 5,00 €  
Sekt mit Aperol, Eis u. Orange



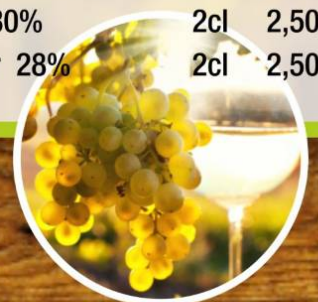
**Sonstige Getränke**  
Tafelwasser in der Karaffe 0,5l 2,50 €  
Ensinger Mineralwasser/still 0,5l 3,00 €  
Apfelsaft / Traubensaft / Saftschorle 0,25l 2,50 €  
Glas Sekt „Hausmarke“ weiß od. rosé 0,1l 3,00 €  
Cafe creme 2,50 €  
Cappuccino 2,80 €  
Espresso 2,00 €

**Allgäuer Spirituosen & feine Liköre**  
Allgäu-Brennerei

**Schnäpse**  
Allgäuer Apfel-Birne-Obstler 40% 2cl 2,50 €  
Allgäuer Williams-Christbirnenschnaps 40% 2cl 3,00 €  
Allgäuer Marillen-Schnaps 35% 2cl 3,00 €  
Allgäuer Haselnuss-Schnaps 30% 2cl 3,00 €

**Edelschnäpse**  
Allgäuer Alte milde Birne 35% 2cl 3,50 €  
Allgäuer Heu-Schnaps 30% 2cl 3,50 €  
Allgäuer Honig-Williamsbirne 35% 2cl 3,50 €  
Allgäuer Grappa 40% 2cl 3,50 €

**Liköre**  
Allgäuer Weiße Schokolade-Likör 17% 2cl 2,50 €  
Allgäuer Crema di Limoncello 17 % 2cl 2,50 €  
Allgäuer Marillen-Likör 30% 2cl 2,50 €  
Allgäuer Apfel-Zimt-Likör 28% 2cl 2,50 €



Unsere Liköre und Schnäpse können Sie auch in  
verschiedenen Größen mit nach Hause nehmen.  
Bitte fragen Sie an der Theke.

