



**WACKERSBRONN**

*lecker schwäbisch genießen...*

1954 wurde ein gemeinnütziger Verein für Siedler, Eigenheime und Kleingärtner gegründet, die Siedlergemeinschaft Römerschanze-Storlach.

Vier Jahre später entstand am Rande Reutlingens, im Bereich Römerschanze, die Gartenanlage Wackersbronn. Diese wird seither liebevoll gepflegt und kann jederzeit von der Öffentlichkeit angeschaut werden.

Ein kleines Paradies, von dem aus man einen grandiosen Blick auf die Schwäbische Alb oder in Richtung Tübingen hat.

Besuchen Sie uns und genießen Sie den Sonnenuntergang in der familiengeführten Gaststätte Wackersbronn

Wir freuen uns über alle Ausflügler, Wanderer, Radler, „Feierlustige“ und sonstige Zeitvertreiber und heißen Sie alle

**Herzlich willkommen!**

Lassen Sie sich von unserer gut bürgerlichen Küche verwöhnen und von unserer

guten Laune anstecken. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und freuen uns auf ein paar nette Stunden mit Ihnen.

Herzlichst ihr Wackersbronn Team

## Salate

<b>Kleiner bunter Salat</b> <small>I,J,L,4</small>	5,00
<b>Großer bunter Salat</b> <small>I,J,L,4</small>	7,00
<b>Großer Salat mit Putenstreifen vom Grill</b> <small>I,J,L,4</small>	12,70
<b>„Schwabenluise“</b> Salatteller mit gebratenen Maultaschen <small>A1,C,H,I,J,L,4</small>	13,30

## Vesper

<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> mit Lyoner, Essiggurken, Zwiebeln und Schwarzwurst <small>I,J,L,3,4,6</small>	10,50
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Lyoner, Essiggurken, Zwiebeln und Käse <small>C,I,J,3,4,6</small>	10,50

Zu unserem Vesper servieren wir jeweils ofenfrisches Bauernbrot!

## Vegetarisch

<b>Hausgemachte Käserahmspätzle</b> mit geschmälzten Zwiebeln und Salat <small>A1,C,G,I,J,L,4</small>	11,90
<b>Maultaschen vegetarisch</b> mit Kartoffel-Quarkfüllung, geschmälzten Zwiebeln und Salat	13,50
<b>Pilzragout</b> mit frischen Pilzen der Saison und Semmelknödel <small>C,G,I,J</small>	13,50

# Unsere Wackersbronn Klassiker

<b>Hausgemachte Käserahmspätzle mit Speck</b> mit geschmälzten Zwiebeln und Salat <a href="#">A1,C,G,I,J</a>	12,00
<b>„Schwabepfännle“</b> Schweinemedallions auf hausgemachten Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und Rahmsauce <a href="#">A1,C,G,I,4</a>	16,80
<b>„Schwabenschmaus“</b> Kleines paniertes Schnitzel mit Maultäschle auf hausgemachten Käsespätzle und geschmälzten Zwiebeln <a href="#">A1,C,G,H,I,1,4</a>	15,90
<b>„Wackersbronner Töpfle“</b> Zwei Schweinemedallions in Champignon-Rahmsauce und ein kleiner Rostbraten mit geschmälzten Zwiebeln auf Spätzle <a href="#">A1,C,G,I,J,4</a>	18,90

## Unsere Maultaschen

<b>Hausgemachte Maultaschen geschmälzt</b> mit geschmälzten Zwiebeln dazu Kartoffel- und Blattsalat <a href="#">A1,C,H,J,M</a>	12,50
<b>Hausgemachte Maultaschen geröstet</b> mit Ei, Zwiebeln und Salat <a href="#">A1,C,H,J,M</a>	12,50

Genießen Sie unsere hausgemachten Maultaschen auch bei Ihnen Zuhause:

<b>6-er Pack hausgemachte Maultaschen</b> Vakuumverpackt zum Mitnehmen	10,00
<b>10-er Pack hausgemachte Maultaschen</b> Vakuumverpackt zum Mitnehmen	15,00

# Immer beliebt...

<b>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken</b> mit hausgemachten Spätzle oder Pommes-Frites <small>A1,C,H,1</small>	13,90
<b>Putenschnitzel paniert</b> mit hausgemachten Spätzle oder Pommes-Frites <small>A1,C,I,4</small>	14,50
<b>Holzfällersteak vom Grill</b> mit Kräuterbutter und Biersößle dazu hausgemachte Spätzle oder Pommes <small>A1,I,J,L,4</small>	14,20
<b>Jägerschnitzel</b> mit frischen Pilzen und Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle oder Pommes <small>A1,C,G,I,J,4</small>	14,50
<b>Hausgemachte Fleischküchle</b> Mit hausgemachten Spätzle oder Pommes und Rahmsauce <small>A1,C,H,J,M</small>	14,50
<b>Fleischspieß vom Grill</b> mit dreierlei Fleisch und Paprikasauce dazu hausgemachte Spätzle oder Pommes	14,90
<b>Spanferkelbraten aus dem Ofen</b> Mit Semmelknödel und Biersößle	14,90
<b>Putengeschnetzeltes</b> Rahmgeschnetzeltes auf Bandnudeln	14,50

Bei einem Wechsel der Beilage auf Käsespätzle erlauben wir uns einen Aufpreis von  
1,50

# Vom Angus Rind

<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit geschmälzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle <small>A1,C,I,4</small>	20,90
<b>Rumpsteak vom Grill</b> mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Kräuter-Dip <small>G,I</small>	22,60
<b>Pariser Pfeffersteak, 300g</b> in Cognac-Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites <small>A,G,I,4</small>	23,30
<b>“Satanssteak”, 300g (scharf)</b> mit Sambal-Oelek, Peperoni und Pfefferrahmsauce dazu Pommes Frites <small>A,G,I,1,4</small>	25,50

Bei einem Wechsel der Beilage auf Käsespätzle erlauben wir uns einen Aufpreis von  
1,50

# Fischgerichte

<b>Lachsnudeln</b> Räucherlachsstreifen auf Bandnudeln in Weißwein-Sahnesauce	13,90
<b>Rotbarschfilet paniert</b> Mit Kräuterremoulade dazu Kartoffel- und Blattsalat	15,60
<b>Ofenkartoffel mit Räucherlachs</b> Mit Sahnemeerrettich und Salat	13,90

# Kinderteller

<b>„Pinocchio“</b> kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites <small>A1,C,H</small>	7,90
<b>„Lilifee“</b> kleines Putenschnitzel (Natur) mit Spätzle und Rahmsoße <small>A1,C,G,I,J,4G,I</small>	7,90

# Beilagen

<b>Brotkorb</b> mit ofenfrischem Bauernbrot	3,00
<b>Portion Pommes-Frites</b>	4,00
<b>Portion Hausgemachte Spätzle</b>	4,00
<b>Portion Berner-Rösti</b>	4,00

# Dessert

<b>Gemischter Eisbecher mit Sahne – 3 Kugeln</b> Erdbeere, Vanille, Schokolade <small>E,G,1,2</small>	5,00
<b>Ofenfrischer Brownie</b> Mit Vanilleeis und Sahne <small>E,G,1,2</small>	5,90
<b>Heiße Apfel-Zimtküchlein</b> An Vanilleeis und Sahne	6,40

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,00
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,60
Espresso Doppel	3,80
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	3,60
Milchkaffee	3,60
Heiße Schokolade	3,80
Schwarztee / Grüner Tee / Früchtetee / u. a.	3,50

# Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,2 l	2,10	0,4 l	3,20
Mineralwasser Flasche			0,7 l	4,40
Coca-Cola /Fanta /Spezi	0,2 l	2,90	0,4 l	3,80
Coca-Cola Zero			0,3 l	3,40
Zitronenlimonade	0,2 l	2,80	0,4 l	3,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,50		

## Säfte

Apfel- / Orangen- / Johannisbeersaft	0,2 l	3,10	0,4 l	3,90
Saftschorle	0,2 l	2,90	0,4 l	3,60
Albschorle rot (Apfel-Johannisbeere)			0,3 l	3,40
Albschorle weiß (Apfel naturtrüb)			0,3 l	3,40

## Alkoholische Getränke

### Biere

Export	0,3 l	3,00	0,5 l	3,90
Hefeweizen hell	0,3 l	3,00	0,5 l	3,90
Hefeweizen dunkel			0,5 l	3,90
Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	3,90
Kristallweizen			0,5 l	3,90
Pils	0,3 l	3,50		
Tannenzäpfle alkoholfrei			0,5 l	3,50
Radler - süß oder sauer	0,3 l	3,00	0,5 l	3,90



## Weine

### Weißwein

Grantschener Salzberg Riesling QbA Württemberg	1/8 l	2,80	0,25 l	4,80
---	-------	------	--------	------

Les Fumées Blanches Blanc Frankreich			0,25 l	6,50
---	--	--	--------	------

Flasche Les Fumées Blanches Blanc			0,75 l	19,00
-----------------------------------	--	--	--------	-------

### Rotwein

Grantschener Salzberg Trollinger mit Lemberger QbA Württemberg	1/8 l	2,80	0,25 l	4,80
---	-------	------	--------	------

Il Pumo Primitivo Italien			0,25 l	6,50
------------------------------	--	--	--------	------

Flasche Il Pumo Primitivo			0,75 l	19,00
---------------------------	--	--	--------	-------

### Rose

Bönningheimer Stromberg Spätburgunder Weißherbst QbA Württemberg	1/8 l	2,60	0,25 l	4,80
---	-------	------	--------	------

### Weinschorle

Weiß / Rot / Rose – süß oder sauer <sup>L</sup>			0,25 l	3,60
---	--	--	--------	------

### Sekt

Glas Sekt <sup>L</sup> , Hausmarke	0,1 l	3,50		
Flasche Sekt <sup>L</sup> , Hausmarke			0,75 l	22,00

### Aperitiv

Aperol Spritz <sup>L,1,4,8</sup>	4 cl	6,40		
----------------------------------	------	------	--	--

Lillet Wild Berry <sup>4,8</sup>	4 cl	6,40		
----------------------------------	------	------	--	--

## Spirituosen

Williams Christ	2 cl	3,00
Obstler	2 cl	2,70
Grappa	2 cl	3,00
Ouzo	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Baileys	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00

### Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

### Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>)

B= Krebstiere C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup>, Queenslandnuss<sup>9</sup>)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere

**Preisänderungen und/oder Tippfehler vorbehalten.**

**Mit Erscheinen dieser Karte erlischt die Gültigkeit der vorherigen Ausgabe.  
Alle angegebenen Preise verstehen sich in EUR inkl. Bedienung und gesetzlicher  
Mehrwertsteuer**

Wenn es Ihnen gefallen hat, erzählen Sie es weiter,  
wenn nicht, erzählen Sie es uns!

Web: [www.wackersbronn.de](http://www.wackersbronn.de)

Facebook: *Gaststätte Wackersbronn*

Instagram: *@wackersbronn*

Vielen Dank für Ihren Besuch und Ihr Vertrauen  
Wir freuen uns auf ein Wiedersehen!



Gaststätte Wackersbronn

Sickenhäuserstraße 173

72760 Reutlingen

Tel: 07121 7990618

[mail@wackersbronn.de](mailto:mail@wackersbronn.de)