



**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> <sup>2,3,7</sup>	5,50
<b>Großer bunter Salat</b> <sup>2,3,7</sup>	7,50
<b>Großer Salat mit Putenstreifen vom Grill</b> <sup>2,3,7</sup>	13,50
<b>„Schwabenluise“</b> Salatteller mit gebratenen Maultaschen <sup>2,3,7</sup>	13,80

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</b>	5,00
<b>Tomatencremesuppe</b>	5,00

## Vegetarisch

<b>Hausgemachte Käserahmspätzle</b> mit geschmälzten Zwiebeln und Salat <sup>2,3,7</sup>	12,90
<b>Gebackene Camembert-Taler</b> mit Salat und Preiselbeeren	13,80
<b>Pilzragout</b> mit frischen Pilzen der Saison und Semmelknödel	13,50

# Unsere Wackersbronn Klassiker

<b>Hausgemachte Käserahmspätzle mit Speck</b> mit geschmälzten Zwiebeln und Salat <sup>2,3,7</sup>	12,90
<b>„Schwabepfännle“</b> Schweinemedallions auf hausgemachten Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und Rahmsauce <sup>2,3,7</sup>	17,30
<b>„Schwabenschmaus“</b> Kleines paniertes Schnitzel mit Maultäschle auf hausgemachten Käsespätzle mit Rahmsauce und geschmälzten Zwiebeln <sup>2,3,7</sup>	16,40
<b>„Wackersbronner Töpfle“</b> Zwei Schweinemedallions in Champignon-Rahmsauce und ein kleiner Rostbraten mit geschmälzten Zwiebeln auf Spätzle	19,90

# Unsere Maultaschen

<b>Hausgemachte Maultaschen geschmälzt</b> mit geschmälzten Zwiebeln dazu Kartoffel- und Blattsalat	12,90
<b>Hausgemachte Maultaschen geröstet</b> mit Ei, Zwiebeln und Salat	12,90

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	16,00

# Immer beliebt...

<b>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken</b> mit hausgemachten Spätzle oder Pommes-Frites	14,40
<b>Putenschnitzel</b>	
- Paniert mit hausgemachten Spätzle oder Pommes-Frites	15,50
- Natur mit frischen Pilzen und Rahmsoße an Bandnudeln	15,50
<b>Schweinerückensteak „Holzfäller Art“ vom Grill</b> mit Kräuterbutter und hausgemachten Spätzle oder Pommes	14,80
<b>Jägerschnitzel</b> mit frischen Pilzen und Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle oder Pommes	15,20
<b>Paprikaschnitzel</b> Schnitzel „Natur“ vom Schweinerücken mit Paprikasauce dazu hausgemachte Spätzle oder Pommes	15,20
<b>Hausgemachte Fleischküchle</b> mit hausgemachten Spätzle oder Pommes und Rahmsauce	14,80
<b>Spanferkelbraten aus dem Ofen</b> mit Semmelknödel und Biersößle	15,40

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	21,90
<b>Rumpsteak vom Grill</b> mit Kräuterbutter, wilden Kartoffeln und Kräuter-Dip	23,60
<b>Pariser Pfeffersteak, 300g</b> in Cognac-Pfefferrahmsauce mit Speck dazu Pommes Frites	24,30
<b>“Satanssteak”, 300g (scharf)</b> mit Sambal-Oelek, Peperoni und Pfefferrahmsauce dazu Pommes Frites	26,50
<b>Entrecôte</b> mit Fettrand, wilden Kartoffeln und Kräuterdip	23,60

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	14,60
<b>Rotbarschfilet paniert</b> mit Kräuterremoulade dazu Kartoffel- und Blattsalat	15,60
<b>Zanderfilet</b> auf der Haut gebraten mit Petersilienkartoffeln in Weißweinsauce	18,90

## Kinderteller

<b>„Pinocchio“</b> kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	8,70
<b>„Lilifee“</b> kleines Putenschnitzel (Natur) mit Spätzle und Rahmsoße	8,70

## Beilagen

Portion Pommes-Frites	4,50
Portion Hausgemachte Spätzle	4,50
Portion Berner-Rösti	4,50

## Dessert

<b>Gemischter Eisbecher mit Sahne – 3 Kugeln</b> Erdbeere, Vanille, Schokolade	5,00
<b>Ofenfrischer Brownie</b> mit Vanilleeis und Sahne	5,90
<b>Heiße Apfel-Zimtküchlein</b> an Vanilleeis und Sahne	6,40

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee <sup>9</sup>	3,00
Espresso <sup>9</sup>	2,50
Espresso Macchiato <sup>9</sup>	2,60
Espresso Doppel <sup>9</sup>	3,80
Cappuccino <sup>9</sup>	3,60
Latte Macchiato <sup>9</sup>	3,60
Milchkaffee <sup>9</sup>	3,60
Heiße Schokolade	3,00
Schwarztee / Grüner Tee / Früchtetee / u. a.	3,00

# Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,2 l	2,10	0,4 l	3,20
Mineralwasser Flasche			0,7 l	4,40
Coca-Cola /Fanta /Spezi <sup>1,2,3,9</sup>	0,2 l	2,90	0,4 l	3,80
Coca-Cola Zero <sup>1,8</sup>			0,33 l	3,50
Zitronenlimonade	0,2 l	2,80	0,4 l	3,50
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	0,2 l	3,50		

## Säfte

Apfel- / Orangen- / Johannisbeersaft	0,2 l	3,10	0,4 l	4,10
Saftschorle	0,2 l	2,90	0,4 l	3,80
Albschorle rot (Apfel-Johannisbeere)			0,3 l	3,50
Albschorle weiß (Apfel naturtrüb)			0,3 l	3,50

## 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	0,33 l	3,50		
Radler - süß oder sauer	0,33 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			0,25 l	3,60
------------------------------------	--	--	--------	------

### Sekt

Glas Sekt, Hausmarke	0,1 l	3,50		
Flasche Sekt, Hausmarke			0,75 l	22,00

### Aperitiv

Aperol Spritz <sup>1,10</sup>	4 cl	6,40		
-------------------------------	------	------	--	--

Lillet Wild Berry	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 <sup>1</sup>	2 cl	3,00
Baileys	2 cl	3,00
Jägermeister <sup>1</sup>	2 cl	3,00

**Zusatzstoffe:**

1= Farbstoffe, 2= Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= geschwefelt, 5= mit Geschmacksverstärker, 6= geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, 9= koffeinhaltig, 10= Chinin, 11= Bitterstoffe, 12= Taurin, \*=Sulfite

**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)