

Ställe das Kneip-O-rantle

Wir freuen uns, Sie bei uns zu
bewirten!



Jogi mit Tochter
Harriett Thiel und Team.

Wissenswertes

Namensfindung:

Ursprünglich war das Ställe eine Bahnhofsgaststätte und davor sogar eine Postkutschenpferde-Wechsel Station. Von der ursprünglichen „Bahnhofs Restauration“ wurde mit den Jahren „Reställe“ und schließlich „Ställe“.

Das Ställe hat Jogi im Jahre 1980, anfangs noch als Kneipe, übernommen Harriett arbeitet schon seit jungen Jahren mit und ist 2015 mit in den Betrieb eingestiegen.

Mittlerweile ist das Ställe ein gut besuchtes Restaurant mit dem Charme einer Kneipe. So kam der Name „Kneip-o-rant“ zu Stande.

Schneckenteller:

Wie es zum Schneckenteller kam:

Ein Gast, aus dem Ortsteil Nenningen (welche Schnecken genannt werden) kam, bestellte die Kässpätzle mit dem Salat auf einem Teller.

Dies wurde so gut angenommen, dass man das Gericht schließlich nach dem Gast benennen wollte, da dessen Namen nicht bekannt war, wurde es kurzer Hand der „Schneckenteller“.

Das finden wir besonders gut

Jogi:

Das schöne im Ställe ist, dass sich hier Generationen jeden Alters und jeder Schicht zusammenfinden und gemütlich beisammen sitzen.

Mein Lieblingsessen: dr' Älblerburger

Harriett:

Mir gefällt besonders die lockere und freundliche Atmosphäre, die wir hier zusammen mit unserem Team schaffen.

Mein Lieblingsessen: Schweinebraten mit Spätzle und Salat

Suppentopf

Frische Eintöpfe & leckere Suppen



Hausgemachte Gulaschsuppe

Nach ungarischer Art mit frischem Baguette

.....7,80

Schwäbische Flädlessuppe

Klassisch mit Streifen von frischen Pfannekuchen

.....5,90

Schwäbische Maultaschen

Klassisch in einer kräftigen Brühe

.....6,50

Salate

*Alle Salate werden mit unserem
hauseigenen Joghurt-Dressing serviert, nach Wahl auch unser
hausgemachtes Essig & Öl Dressing*

Gemischter Salatteller

Gemischter grüner Salat mit Tomaten,
Gurken, Mais, Karotten und Paprika

Klein / Groß

..... 6,60 / 8,90

Caprese

Frische Tomaten, feinsten Mozzarella mit Baguette

..... 7,70 / 9,30

Chef Salat

Gemischter grüner Salat mit Tomaten, Gurken,
Schinken und Käsestreifen, dazu Ei und Baguette

..... 9,60 / 11,30

Gourmet Salat

Gemischter grüner Salat mit Gurken,
Tomaten, Ei, gebratener Hühnerbrust,
Shrimps, Mozzarella, Croutons und Baguette

..... 11,30 / 13,10

Salat nach Toskana Art

Gemischter grüner Salat mit Mozzarella,
Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Baguette

..... 9,60 / 11,30

Nicóise Salat

Gemischter grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika,
Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Peperoni, Oliven und Baguette

..... 10,40 / 12,00

Kalte Küche

für den Hunger Zwischendurch

Wurstsalat Schweizer Art

Hausgemacht mit frischem Brot

Klein / Groß

..... 11,10 € / 12,40

Chicken Wrap

Grüner Salat, Gurken, Krautsalat, Zwiebeln,
gebratene Hühnerbruststreifen und Joghurt-Dressing

..... 10,50

Vegan Wrap

Grüner Salat, Guacamole, Gurken, Karotten, Zwiebeln,
Mais, Paprika, Falafel und Essig-Öl Dressing

..... 10,50

Burger

Beilagen bitte separat bestellen

Hamburger

125 gr. feinstem Rindfleisch

8,30

Cheeseburger

Der Klassiker mit dem Käse

9,00

Ställeburger

Doppelt Fleisch, Doppelt Käse & Doppelt lecker

12,30

Chickenburger

Hähnchenbrustfilet in knuspriger Flakes-Panade und Krautsalat

10,60

Vegieburger

Ein Pattie aus frischem Gemüse

9,20

Veganburger

Mit einem Weizenprotein-Pattie und Guacamole

9,40

Pulled Pork Burger

Unser hausgemachtes Pulled Pork in BBQ Soße
und Krautsalat

10,60

Äblerburger

Mit zartem Speck und aromaintensiven Weichschimmelkäse

10,40

Gourmetburger

200 gr. Angus-Rinderhack mit Rucola, Cherrytomaten,
Weichschimmelkäse & roten Zwiebeln
im Focaccia-Brötchen

14,10

Beilagen

Kartoffelbeilagen, dazu einen Dip nach Wahl
Ketchup, Mayo, Remoulade, BBQ, Süß-Sauer,
Scharf, Aioli, Kräuterquark, Guacamole.

Pommes

.....5,40

Süßkartoffelpommes

.....7,10

Patatas Pravas

Frittierte Kartoffelscheiben mit hausgemachter
Aioli-Soße

.....6,30

Wedges

Frittierte Kartoffelspalten

.....6,10

Kartoffelsalat

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Senf, Pfeffer, Essig Öl, Brühe,
frischen Zwiebeln und Petersilie.

.....5,80

Extra Dip berechnen wir mit 1€ Aufschlag

Warme Küche

Unsere hausgemachten Kässpätzle und Spätzle
werden für euch frisch zubereitet

Klein / Groß / XXL

Kässpätzle

9,30 / 11,50 / 16,10

Kässpätzle

mit Schinken

10,40 / 13,10 / 20,00

Schneckensteller

Kässpätzle mit Salat

10,40 / 12,50 / 18,80

Schneckensteller mit Schinken

Kässpätzle mit Salat und Schinken

11,60 / 15,30 / 21,30

Klein / Groß

Schnitzel, paniert, vom Schwein

Mit Pommes oder Spätzle

10,20 / 15,80

Schnitzel, paniert, vom Schwein

Mit Pommes oder Spätzle, dazu ein Beilagen Salat

13,60 / 18,40

Schweinebraten mit Spätzle und Salat

Hausgemachter Zarter Schweinebraten

14,30 / 18,90

Linsen mit Spätzle und Saiten

Hausgemachte Linsen und Spätzle mit saftigen Saiten

10,00 / 11,90

Warme Küche

Unsere hausgemachten Kässpätzle und Spätzle
werden für euch frisch zubereitet

Argentinisches Rindersteak

200gr / 300gr

Herrliche Aromen vereint in einem Stück Fleisch
Wahlweise **blutig, rosa** oder **durchgebraten**

.....
16,20 / 23,60

Geröstete Maultaschen mit Ei

mit Salat und hausgemachtem Kartoffelsalat

.....
11,90

1/2 Geggele

Halbes Hähnchen mit Brot

.....
9,50

Spätzle mit Soß´

.....
5,60

Chicken Nuggets

Klassisch kross und lecker

.....
7,10

Ofenkartoffel (die Originalknolle)

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark
und Tomaten

.....
7,70

Kinderkarte

*Kleinere Gerichte für den großen Hunger
Dazu Ketchup, Mayo, Remoulade*

Klassisches Schnitzel

mit Pommes oder Spätzle

..... 10,10

Nuggets

mit Pommes

..... 7,70

Frische Käsespätzle

Hausgemacht, ohne Zwiebeln

..... 7,40

Dessert

Unsere hausgemachten Kuchen und Dessert
werden für Sie frisch zubereitet

Selbstgebackener Kuchen

Sorte variiert

..... 4,40

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Hausgemachter Apfelstrudel mit feinstem Bourbon Vanilleeis

..... 7,30

Kaiserschmarrn

Mit Puderzucker und Apfelmus

..... 6,40

Frühstück

Jeden Sonn- und Feiertag von 10.00 bis 13.00 Uhr

Großes Frühstück

mit einem Heißgetränk nach Wahl

Frühstücksbuffet beinhaltet:

Butter, Wurst-, Käseplatte, Marmelade,
Honig, Nutella, Brötchen, Brezel, selbstgemachter Hefezopf und
Pfannenkuchen, frischen Obstsalat, Obst, Gemüse, Immunbooster,
Smoothie, frischer Orangensaft, Naturjoghurt mit Mango Püree,
Smoothie-Bowl mit Nuss und Saaten Toppings.

Dazu können Sie wählen

Rührei, Spiegelei oder eine Weißwurst

21,20

Kleines Frühstück

mit einem Heißgetränk nach Wahl

Frühstücksbuffet beinhaltet:

Butter, Wurst-, Käseplatte, Marmelade,
Honig, Nutella, Brötchen, Brezel, selbstgemachter Hefezopf und
Pfannenkuchen, frischen Obstsalat, Obst, Gemüse, Immunbooster,
Smoothie, frischer Orangensaft, Naturjoghurt mit Mango Püree,
Smoothie-Bowl mit Nuss und Saaten Toppings.

18,20

Frisches Rührei oder ein Spiegelei

5,60

Weißwurst

Mit einer Brezel und Süßem Senf

6,00

Getränke

Bei unserer Softgetränkeauswahl ist für jeden das passende dabei

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Cola	2,60	4,20
Fanta	2,60	4,20
Spezi	2,60	4,20
Bitterlemon	2,60	4,20
Tafelwasser	2,20	3,30
Stilles Wasser	2,20	3,30
Süßer Sprudel Zitronenlimonade	2,20	3,30

Ticy Eistee frisch zubereitet

4,80

Cola Zero 0,33l Flasche

3,50

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Saftschorle	2,60	4,00
Apfelsaft	2,90	4,40
Orangensaft	2,90	4,40
Johannisbeernektar	2,90	4,40
Grapefruitsaft	2,90	4,40
Maracujanektar	2,90	4,40
Bananennektar	2,90	4,40
Ananassaft	2,90	4,40

Heißgetränke



Kaffee, Pott	4,00
Kaffee, Tasse	2,60
Milchkaffee	4,00
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,00
Espresso	2,40
Heiße Schokolade mit Sahne	3,80
Glühwein (saisonal)	3,00
Milch	2,60

Tee

Früchte Tee „*Wilde Limone*“

säurearm

aus kontrolliert biologischem Anbau mit Limone und Apfel.

Eine säurefreie Basis, die von dem hohen Anteil der süßen Apfelstücke geprägt wird und ihre rote Farbnuance durch die Zugefügte Rote Beete erhält. Der spritzige und erfrischende Geschmack nach Zitrone machen diesen Tee zu einer beliebten Kreation.

Ziehzeit: 5-8 Minuten

..... 4,50

Früchte Tee „*Hallo Lieblingsmensch*“

aus kontrolliert biologischem Anbau mit Apfel, Limone und Sanddorn-Pulver.

Ziehzeit: 5 Minuten

..... 4,50

Früchte Tee „*Weißensteiner Liebe*“

mit Kirschen, das intensive Aroma der Wildkirsche wird all diejenigen begeistern, die es gerne besonders kräftig im Geschmack mögen.

Ziehzeit: 5 Minuten

..... 4,50

Früchte Tee „*Heiße Liebe*“

Eine kräftig-fruchtige Teekreation mit dem Geschmack nach saftigen Erdbeeren.

Ziehzeit: 5 Minuten

..... 4,50

Tee

Früchte Tee „Knusperhäuschen“

säurearm

mit Mandeln, Äpfeln und Zimt. Cremig-gebrannte Aromen Noten von Mandeln, Äpfeln und Zimt werden von einem Hauch Süße umspielt.

Ziehzeit 8 – 10 Minuten

4,50

Früchte Tee „Happiness“

säurearm

mit Himbeere und Matcha-Tee Eine fruchtig-anregende Teemischung ist uns hier gelungen. Feinstes Grüntee Pulver schmiegt sich sanft über die prallen Himbeeren. **Ziehzeit: 3 Minuten**

4,50

Schwarzer Tee „Ceylon Pettiagalla“

Ein vorzüglicher Großblatt-Hochland-Tee mit kupferroter Tasse und einem aromatisch-würzigen Geschmack.

Ziehzeit: 2-3 Minuten

4,50

Kräuter Tee „Pfefferminze“

Unsere großblättrige Pfefferminze aus dem Fränkischen hat einen reinen, erfrisch-enden, Menthol artigen Charakter.

Ziehzeit: 5-8 Minuten

4,50

Rooibos Tee „Carpe Diem“

mit Ananas und Grapefruit. Diese fruchtig-frische Komposition überzeugt durch den Geschmack nach Ananas und Grapefruit, mit einem Hauch orientalischer Gewürze wie Zimt, Ingwer und Kardamon.

Ziehzeit: 4 Minuten

4,50

Getränke

Biere

Dinkelacker

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
CD-Export	2,80	4,20
Radler	2,80	4,20
Cola-Bier	2,80	4,20
Goiß	3,50	6,20
Wulle	3,80	
	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
CD-Pils	3,00	4,20

Sanwald

	<u>0,5l</u>
Hefeweizen	4,20
Dunkles Hefeweizen	4,20
Kristallweizen	4,20
Cola-Weizen	4,20

Alkoholfrei

	<u>0,5l</u>
Franziskaner Hefeweizen	4,20
Clausthaler Original	4,20

Getränke

Wein

	<u>0,25l</u>
Nero ´Davola	6,10
Willsbacher	4,80
Bardolino	6,10
Bardolino Rosé	6,10
Rießling	4,60

Weißweinschorle	3,90
Rotweinschorle	3,90
Rosè schorle	4,00

1 l Laterne Weißweinschorle mit Kirschlikör)..... 14,50

0,5l

Korea Wein trifft Cola3,30

6,00

Sekt

Proseccoschorle	4,80
Aperol Spritz	5,50
Hugo	5,50
Flasche Sekt	23,00

Getränke

Longdrinks

	<u>2 cl</u>
Campari Orange	6,00
Bacardi Cola	6,00
Jacky Cola	6,00
Havana Cola	6,00
Martini	5,00

Whiskey

	<u>2 cl</u>
Chivas Regal	6,00
Dimple	6,00
Glenfiddich	6,00
Tullamore Dew	6,00
Jack Daniels	5,00
Jim Beam	5,00

Getränke

Schnäpse

	<u>2 cl</u>
Obstbrand	3,00
Williams	3,00
Ouzo	3,00
Tequila	3,00
Sambuca	3,00
Wodka	3,00
Southern Comfort	3,50
Ramazotti	3,50
Gletscherwasser	3,00