

*Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.
Auguste Escoffier*

Suppen, die nicht nur den Magen wärmen

Kräuterflädlesuppe ¹²	€ 3,80
Schwäbische Maultaschensuppe ¹²	€ 4,00

Vorspeisen und frische Salate

Salat Nizza

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Thunfisch, Zwiebeln,
Eier und Oliven

€ 8,50

Salat Pute

großer gemischter Salat mit gegrillter Putenbrust

€ 9,80

Balkansalat mit Schafskäse

großer gemischter Salat der Saison mit Schafskäse

€ 8,50

Zu den genannten Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette.

Große Gemischter Salatteller	€ 6.50
Kleiner gemischter Salat	€ 4,00

1) Konservierungsstoff 12) Geschmackverstärker

*„Die Speisetafel ist der einzige Ort,
wo man sich niemals während der ersten Stunde langweilt.“
Jean-Anthelme Brillat-Savarin*

Hauptgerichte, wie wir sie lieben

Käsespätzle mit Salat ²	€ 10,50
Maultaschen mit Ei geröstet und gemischtem Salat	€ 10,50
Schweinerückenschnitzel paniert, mit Pommes und gemischtem Salat	€ 12,50
Unser Schwabentöpfele ¹² Schweinemedallions auf Spätzle in Champignon-Rahmsauce und gemischtem Salat	€ 14,80
Putensteak "Cafe de Paris" ^{2,3,12} dazu Kroketten und Salat	€ 13,80
Seelachsfilet paniert mit Remouladensauce Pommes und Salat	€ 12,50
<u>Beilagen-Extra</u>	
Pommes, Kroketten, Butterreis, Djuvec-Reis oder Spätzle	€ 2,80
Ajvar extra	€ 1,50
Braten und Rahmsauce extra	€ 1,50
Champignonsauce extra	€ 2,00

Zarte, saftige Steaks von Argentinischen Rindern

Rumpsteak dazu Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller	€ 18,50
Zwiebelrostbraten Rumpsteak mit gebackenen Zwiebeln, Spätzle und Salat	€ 18,50
Champignon-Rumpsteak ¹² mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Salat	€ 19,50

Wir braten unsere Steaks medium / rosa gebraten. Auf Wunsch auch englisch / blutig oder well done / gut durch.
Bitte teilen Sie uns Ihren Wunsch gleich bei der Bestellung mit.

Alle Gerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleine Portion mit einem Pauschalabzug von 1.50 €

Außer Käsespätzle, Seelachfilet, Maultaschen

2) Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 12) Geschmackverstärker

*„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend“.
Johann Wolfgang von Goethe*

Unsere Spezialitäten vom Grill

Wir bürgen für Qualität: Bei uns erhalten Sie stets frisch zubereitetes Hackfleisch aus frischen Fleischstücken. Je zur Hälfte aus Rind-und Schweinefleisch.

Cevapcici-Teller

Mit Hackfleisch-Würstchen, Djuvec-Reis oder Pommes,
mit Ajvar¹ und Zwiebeln

€ 10,50

Pola-Pola

1 Fleischspieß, 4 Cevapcici, Djuvec-Reis oder Pommes,
mit Ajvar¹ und Zwiebeln

€ 11,50

Junge Rinderleber vom Grill

Djuvec-Reis oder Pommes, mit Ajvar¹ und Zwiebeln

€ 10,50

Pljeskavica nach „Art des Hauses“

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Djuvec-Reis oder Pommes,
mit Ajvar¹ und Zwiebeln

€ 12,50

Mixed Grill

Cevapcici, Raznjici, Leber, Speck, Pljeskavica, Djuvec-Reis,
oder Pommes, mit Ajvar¹ und Zwiebeln

€ 13,80

„Muckalica“

Geschnetzeltes Schweinefilet, scharfe Tomaten-Paprikasauce,
Djuvec-Reis oder Pommes

€ 14,80

Adria Steak

Rumpsteak mit Knoblauch-Paprika-Sauce,
Schafskäse Djuvec-Reis oder Pommes

€ 18,50

Grillplatte für zwei Personen

Rinderleber, Cevapcici, Raznjici, Pljeskavica, Speck,
Djuvec-Reis, Pommes, mit Ajvar¹ und Zwiebeln, Salat

€ 30,50

1) Konservierungsstoff

Zarte, saftige Steaks von Argentinischen Rindern

Freude und Genuss beim Verzehr

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit Fettrand gebraten. Hierdurch bleibt der saftige Fleischgeschmack erhalten.

Rumpsteak dazu Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller	€ 18,50
Pfeffer-Rumpsteak ¹² mit Pfefferrahmsauce dazu Bratkartoffeln und Salat	€ 19,50
Zwiebelrostbraten Rumpsteak mit gebackenen Zwiebeln, Spätzle und Salat	€ 18,50
Champignon-Rumpsteak ¹² mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Salat	€ 19,50
Adria Steak Rumpsteak mit Knoblauch-Paprika-Sauce, Schafskäse Djuvec-Reis oder Pommes	€ 18,50

Wir braten unsere Steaks medium / rosa gebraten. Auf Wunsch auch englisch / blutig oder well done / gut durch. Bitte teilen Sie uns Ihren Wunsch gleich bei der Bestellung mit.

Alle Gerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleine Portion mit einem Pauschalabzug von 2 €

„Der Wohlstand beginnt genau dort, wo der Mensch anfängt, mit dem Bauch zu denken.“ Norman Mailer

Für den kleinen Hunger

Unsere Kindermenüs

Kapitänsgeflüster Puten-Schnitzel paniert mit Pommes	€ 5,50
Dinosauriergeheimnis Schweineschnitzel natur dazu Spätzle und Rahmsauce ¹²	€ 5,50
Kleiner Kraftprotz Schweineschnitzel paniert mit Pommes	€ 5,50
Drachentipp Cevapcici, 3 Stück mit Pommes	€ 5,50
Hungermaxe Teller Pommes mit Ketchup ¹	€ 3,00
Glückskind Teller Spätzle mit Rahmsauce ¹²	€ 4,00

Gerne servieren wir Erwachsenen diese kleine Portion
gegen einen Aufpreis von € 2,00 (außer Pommes und Spätzle)

Für den kleinen Hunger

Butterfly Toast ¹² Schweinemedallions, frische Champignons in Sahnesauce auf Toast	€ 10,50
Straßburger Wurstsalat ^{2,3,8} mit Käse und Brot	€ 7,00
Fleischkäse ⁸ mit Spiegelei dazu Brot. Mit Salatgarniert	€ 7,50

1) Konservierungsstoff, 2) Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 8) Phosphat, 12) Geschmackverstärker

*Nach einem trefflichen Essen ist man geneigt
allem zu verzeihen, sogar den eigenen Verwandten.
Oscar Wilde*

Unser Angebot für Schleckermäuler

Gemischtes Eis ² mit Sahne	€ 3,80
Vanilleeis ² mit heißer Schokolade und Sahne	€ 5,00
Heiße Liebe Vanilleeis ² mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 5,00
Eiskaffee ¹¹ Kaffee, Vanilleeis ²	€ 4,00
Bananensplit Banane mit Vanilleeis ² , Schokosauce und Sahne	€ 5,50
Sekt mit Eis-Sorbet	€ 5,00

2) Farbstoff, 11) Coffeinhaltig

*„Der Wein ist die Nachtigall unter den Getränken“.
Voltaire*

Württembergische Qualitätsweine

Rotweine 0,25l

Hohenhaslacher Stromberg Trollinger	€ 3.80
Hohenhaslacher Stromberg Trollinger -trocken-	€ 3.80
Besigheimer Felsengarten Trollinger – Lemberger	€ 3.80
Bönnigheimer Sonnenberg Lemberger - trocken-	€ 4.00
Peljesac	€ 3.80
Halbtrockener Rotwein von der sonnenverwöhnten, südlichen Adria.	
Plavac trocken	€ 3.80

Weingut Notz

Lemberger Trocken	€ 4.30
Trollinger Trocken	€ 4.00
Trollinger mit Lemberger	€ 4.00
Schorle von Trollinger, Riesling oder Rosé	€ 2,80

Weißherbst 0,25l

Dürrenzimmerer Lemberger – Weißherbst	€ 3.80
Trollinger Weißherbst (Notz)	€ 4.00

Weißweine 0,25l

Weingut Notz Riesling Trocken	€ 4.00
Kroatische Zilavka Trocken	€ 4.00
Laski Riesling halbtrocken	€ 3.80
Dürrenzimmerer Riesling	€ 3.80
Dürrenzimmerer Riesling – trocken-	€ 3.80

Privatbrauerei Dinkelacker Schwaben Bräu

Seit 1888 werden Dinkelacker Biere nach den Prinzipien des Gründers Carl Dinkelacker hergestellt - mit den höchsten Standards bei Qualität und Frische, mit feinsten Zutaten aus Baden Württemberg, mit größter Sorgfalt bei der Herstellung... und mit Liebe zur Braukunst.

Fassbiere

Dinkelacker CD Pils Spritziges, feinherbes Pils.	0,3 l	2,80 €
Dinkelacker Privat Export Feinwürzig, süffig , mild	0,3 l 0,5 l	2,50 € 3,00 €
Kellerpils vom Faß „Cluss “	0,3 l	2.80 €
Sanwald Hefe Weizen Hell Hefetrübes Weizenbier, unfiltriert	0,3 l 0,5 l	2,80 € 3,30 €

Flaschenbiere

Dinkelacker Alkoholfrei Herbfrisch, leicht	0,33 l	2,80 €
Sanwald Kristall Weizen Spritzig, erfrischend, mit feinem Hopfen	0,5 l	3,30 €
Sanwald Weizen Dunkel Hefetrübes Weizenbier, aromatisch, würzig,	0,5 l	3,30 €
Sanwald Hefe Weizen Alkoholfrei Idealer Durstlöscher mit 0,0 Alkohol	0,5 l	3,30 €
Dinkelacker Kellerbier Naturtrüb Unfiltrierte, Naturbelassene Export-Spezialität	0,5l	3,00 €

Sämtliche Preise verstehen sich incl. MwSt. und Service

*Wenn Gott gewollt hätte, dass wir Wasser trinken, hätte er nicht 85 Prozent davon versalzen.
Stephan Graf*

Aperitifs und Longdrinks

Martini rot/weiß 5 cl	€ 3,00
Sherry medium 5 cl	€ 3,00
Campari Soda ² 4 cl	€ 4,00
Campari Orange ² 4cl	€ 4,50
Glas Sekt 0,1l	€ 3,00
Kir Royal 0,1l	€ 6,50
Gin Tonic ^{3,10}	€ 3,80
Wodka Lemon ^{3,10}	€ 3,80
Bacardi Cola ^{2,11}	€ 3,80
Whiskey-Cola ^{2,11}	€ 4,50

Sekt und Champagner

Riesling Sekt trocken 0,75l	€ 24,00
Sekt Hausmarke 0,75l	€ 15,00

²⁾ Farbstoff, ³⁾ Antioxidationsmittel, ¹⁰⁾ Chininhaltig ¹¹⁾ Coffeeinhaltig.

*„Lieber ein bisschen zu gut gegessen,
als wie zu erbärmlich getrunken“.
Wilhelm Busch*

Unsere aromatischen Nachbrenner im 2 cl-Glas Spirituosen

Obstwasser	€ 1,80
Doornkat	€ 2,00
Underberg	€ 2,10
Fernet Branca	€ 2,20
Malteser	€ 2,50
Kirschwasser	€ 2,50
Williams Christ	€ 3,00
Himbeergeist	€ 2,50
Sliwowitz	€ 2,50
Jägermeister	€ 2,30
Wodka	€ 2,50
Ouzo	€ 2,30
Bacardi	€ 2,50
Grappa	€ 2,50
Ramazotti	€ 2,50

*„Lieber ein bisschen zu gut gegessen,
als wie zu erbärmlich getrunken“.
Wilhelm Busch*

Cognac und Whiskey

Asbach Uralt	€ 2,50
Remy Martin	€ 4,50
Metaxa	€ 3,50

Whisky

Jim Beam	€ 4,00
Chivas Regal	€ 5,00
Jack Daniels	€ 5,00

Liköre

Cointreau	€ 3,00
Grand Marnier	€ 3,00
Bailey´s	€ 2,50
Amaretto	€ 2,50
Kruskovac	€ 2,50

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2,11}	0,2l/0,4l	€ 1,80/3,00
Bluna ^{2,3}	0,2l/0,4l	€ 1,80/3,00
Spezi ^{2,3,11}	0,2l/0,4l	€ 1,80/3,00
Bitter Lemon ^{3,10}	0,2l/0,4l	€ 2,00/4,00
Apfelsaft	0,2l	€ 2,20
Orangensaft	0,2 l/0,4l	€ 2,50/3,50
Orangensaftschorle	0,2l/0,4l	€ 2,00/3,20
Tafelwasser	0,2l	€ 1,40
Mineralwasser	0,2l/0,7l	€ 2,80
Gourmet Mineralwasser	0,25l	€ 2,50
Flasche Gourmet Mineralwasser	0,7l	€ 4,00
Zitronenlimonade	0,7l	€ 3,00
Dinkelacker alkoholfreies Bier	0,3l	€ 2,80
Sanwald Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	€ 3,30

Heißgetränke

Tasse Kaffee/Kännch. Kaffee ¹¹	€ 2,00/3,50
Glas Tee	€ 1,80
Espresso ¹¹	€ 2,00
Cappuccino ¹¹	€ 2,60
Milchkaffee ¹¹	€ 2,50
Latte Macchiato ¹¹	€ 2,80

2)"Farbstoff" 3) Antioxidationsmittel, 10) chininhaltig, 11) Coffeinhaltig,

Steht auch Ihnen der Sinn nach feiern???

Wir haben den umfassenden Service dazu:

Mit der Gaststätte TSV Kleinsachsenheim haben Sie das Catering für den besonderen Anspruch gefunden.

Mit Ihren Vorstellungen stellen wir ein aktuelles, wohlschmeckendes Menü zusammen, an das Sie und Ihre Gäste mit Freude zurückdenken werden.
Gerne gestalten wir auch völlig individuelle Arrangements für Sie. Auf Wunsch übernehmen wir die nötigen Vorbereitungen, wie beispielsweise die Erstellung von Menü- und Tischkarten sowie eine geschmackvolle Tischdekoration. Auch bestellen wir bei Bedarf ansprechende Blumenarrangements für Ihr gelungenes Fest.

Bitte richten Sie all Ihre Fragen an Marijan oder Zana Djirlic.
Wir sind die kompetenten Ansprechpartner für Ihre Veranstaltung und blicken auf eine erfolgreiche und jahrelange Erfahrung im Bereich des Veranstaltungsmanagements zurück.

Gaststätte für 80 Personen
Terrasse für 60 - 70 Personen

Sie feiern und genießen - wir planen und organisieren!
Feiern Sie mit uns - es lohnt sich!

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.“

Inhaber Familie Djirlic
TSV Vereinsgaststätten - Kleinsachsenheim
Löchgauer Str. 50
74343 Sachsenheim
Telefon: 07147 6130