

Speisekarte

„to go“



Vinzenz Weinkeller
RESTAURANT & CATERING

Vorspeisen

F ruchtige Tomatensuppe mit Gin	4,00 €
S teakhouse-Beilagensalat mit Joghurt-Dressing	4,00 €
S teakhouse-Salatmix mit Thunfisch, Joghurt-Dressing, Zwiebelringen und gekochtem Ei garniert, Baguette	8,50 €
S teakhouse-Salatmix mit Schafskäse, Oliven, Joghurt-Dressing, Zwiebelringen und Pepperroni garniert, Baguette	8,50 €
S teakhouse-Salatmix mit Mozzarellakugeln, Joghurt-Dressing und Balsamico garniert, Baguette	8,50 €
S teakhouse-Salatmix „Pute“ mit Joghurt-Dressing, frisch gegrillter Putenbrust, Baguette	10,50 €
S teakhouse-Salatmix „Neptun“ mit Joghurt-Dressing, gegrilltem Scampispiß, gebackenen Calamaris, Baguette	10,50 €
S teakhouse-Salatmix „Mendoza“ mit gebratenen Rindfleischstreifen, Paprika, Champignons und Zwiebeln, Baguette	11,50 €

Alle Salate auf Wunsch auch mit Essig/ Öl-Dressing

Vegetarische Gerichte

G emüse-Spätzle-Pfanne mit Steakhouse-Salat	11,50 €
P ilz-Brokkoli-Schafskäse-Pfanne mit Steakhouse-Salat	11,50 €
A llgäuer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und Steakhouse-Salat	10,50 €
V egetarische Tortellini in einer feinen Tomaten-Sahne-Basilikum-Sauce	11,50 €



Vinzenz Weinkeller
RESTAURANT & CATERING

Hauptgerichte

E lsässer Flammkuchen mit Schmand, Käse, Speck und Zwiebeln	6,50 €
E lsässer Flammkuchen mit Schmand, Käse, Speck, Zwiebeln und Knoblauch	6,50 €
E lsässer Flammkuchen mit Schmand, Käse, Räucherlachs und Lauch	7,50 €
S chwäbische Maultaschen in Butter und Zwiebeln geröstet und Steakhouse-Salat	10,50 €
B erner Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich	11,50 €
2 Hamburger á 100g auf Sesambrötchen mit Röstzwiebeln, Essiggurken, Salat und Sauce garniert, Steakhouse-Chips	10,00 €
2 Cheeseburger á 100g auf Sesambrötchen mit Röstzwiebeln, Essiggurken, Salat und Sauce garniert, Steakhouse-Chips	10,50 €
P utensteak 200g vom Lavasteingrill mit Ofenkartoffel und Sour Cream	13,00 €
P utenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle und Steakhouse-Salat	15,00 €
P aniertes Schweineschnitzel mit Steakhouse Chips und Steakhouse-Salat	12,50 €
H ähnchen Cordon Bleu mit Käsespätzle und Pilzrahmsauce	12,50 €
P ikante Scampi-Pfanne mit Tortiglioni und mediterranem Gemüse	15,00 €
G oucho-Fleischspieß mit Speck, Zwiebeln und Paprika auf dem Lavastein gegrillt mit feuriger Sauce und Backofenkartoffel mit Sour Cream	17,50 €



R ib-Eye-Steak 200g mit dem charakteristischen Fettauge vom Lavastein mit gegrilltem Maiskolben, Speckscheiben und Steakhouse-Chips	17,50 €
K änguruh-Hüfte 180g auf dem Lavastein zartrosa gegrillt mit Rosmarin-Kartoffeln, mediterranem Gemüse-Grillspieß	16,50 €
S chwäbischer Zwiebelrostbraten 200g mit Spätzle und Zwiebelsauce	17,50 €
S tuttgarter Lendentopf – Schweinefilet 200g mit Käsespätzle und Pilzrahmsauce	15,50 €
S chwabenteller – Schweinefilet mit Maultasche auf Käsespätzle und Pilzrahmsauce	15,50 €
A rgentinischer Mixed-Grillteller 300g (Rind: Hüfte, Roastbeef und Filet) mit pikanten Kidneybohnen und frittierten Süßkartoffeln	24,50 €
L ammspieß 250g mit Zwiebeln, dazu Steakhouse-Chips und Grill-Tomate	19,50 €

Dessert

P anna Cotta mit Himbeermark	4,00 €
M ousse au Chocolate mit Früchten garniert	4,50 €