

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

*Liebe Freunde und Gäste,
herzlich willkommen in Aubele's Restaurant !*

Ich darf mich Ihnen kurz vorstellen?

Meine Wurzeln liegen in Göppingen im Filztal, eine beschauliche Kreisstadt zwischen Stuttgart und Ulm, am Fuße der schwäbischen Alb. Dort bin ich geboren und aufgewachsen und dort habe ich auch meine Ausbildung zum Koch absolviert. Nach Abschluss meiner Ausbildung hat es mich nach Norddeutschland getrieben. Von dort kam ich von Berufswegen her im Jahre 1996 hierher nach Kölle.

Die vielfältige Baden-Württemberger Küche bildet den Grundstock meiner Art zu kochen. Diese Passion, verbunden mit den Einflüssen der vielen regionalen und internationalen Küchen die ich in Laufe meines Berufslebens kennen gelernt habe, darf ich Ihnen hier in entspannter Atmosphäre präsentieren.

Ich lege großen Wert auf die frische, ehrliche Küche - so wie sie der saisonale Markt hergibt. Das braucht manchmal seine Zeit. Dafür bitte ich Sie herzlich um Ihr Verständnis- auch, wenn mal ein Angebot ausgehen sollte.

Ich darf Sie bei dieser Gelegenheit sehr gerne auf unsere Saisonangebote aufmerksam machen. Zum Mittagstisch von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr empfehlen wir Ihnen gerne unsere günstigen Tafelangebote.

Für Ihre Veranstaltungen* darf ich mich Ihnen auch sehr gerne empfehlen! Ihre Anlässe jeder Art sind bei uns in guten und fachlichen Händen. Wir planen für Sie DAS maßgeschneiderte Angebot ganz nach Ihren eigenen Vorstellungen und Wünschen. Wir leben unseren Beruf, für Sie.

Herzlichst Ihr Patron und Küchenchef
Andreas-Michael Aubele

**** Ihre Buchung für die Halle nehmen Sie bitte ausschließlich über uns vor.
Die Hallenmiete hängt von der Personenanzahl und dem erforderlichen Aufwand ab.
Ich stehe Ihnen dazu nach Absprache gerne zur Verfügung.***

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Suppen

<i>Schwäbische Flädlesuppe,</i> Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	3,90
<i>Tomatencremesuppe</i> mit einem Schuß Rahm und Croûtons	3,90
<i>Geschmälztes Maultaschensüpple,</i> mit Speck-Zwiebelschmälze garniert	4,90
<i>ungarische Gulaschsuppe,</i> mit einem Tafelbrötchen dabei	5,90

Salatspezialitäten

<i>Blattsalat</i> mit Vinaigrette	3,90
<i>Kleiner bunter Beilagensalat,</i> als Vorspeise oder zur Beilage	3,90
<i>Schwäbischer Kartoffelsalat,</i> (veg.) täglich frisch gemacht aus Pellkartoffeln und Gemüsebrühe	3,90
<i>Großer bunter Salatteller nach Marktlage und Jahreszeit,</i> dazu einen Baguettekorb	6,90
garniert mit	
... gebratenen Champignons	8,90
... gerösteten Maultaschenstreifen (auch gerne vegetarisch)	10,90
... Tunfisch, Schafskäse und Oliven	11,90
... mit einer gebratenen Hähnchenbrust	11,90

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Herzhafte Salate

Schweizer Wurstsalat

aus bester Fleischwurst, mit Emmentaler Streifen, mit Brotkorb anbei

7,90

Apfel-Schwarzwurstdalat nach Wengerter Art,

fein gerädelte Schwarzwurst mit Apfelspalten und Zwiebelringen pikant mariniert,
dazu einen Brotkorb

7,90

Unterfränkischer Ochsenmaulsalat mit einem Hauch Senf und Schnittlauch,

ebenfalls mit einem Brotkorb anbei

7,90

Vegetarische Küche

Hausmacher Käs'spätzle mit Butterzwiebele,

dazu einen Blattsalat in Sauce Vinaigrette

10,90

Vegetarische Maultaschen mit Butterzwiebeln,

angerichtet zu garnierten Kartoffelsalat

11,90

Spätzle-Gemüsegeröst'l

gratiniert mit geriebenem Käse und etwas Rahm, dazu einen Beilagensalat

11,90

Fischgerichte

Schollenfilet gebacken,

dazu Sauce Remoulade, Bratkartoffeln und einen Beilagensalat

12,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten,

dazu servieren wir Bratkartoffeln und einen Beilagensalat

18,90

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

„Mir könnted alles,...



...außer Hochdeutsch!“

Baden-Württemberg

Aubele's delikates Maultaschenländle

(delikat gefüllter Nudelteig mit einer aromatischen Masse aus gemischtem Hackfleisch, Feinbrät, Brötchen, Spinat, Eier, Gewürzen, Speck und Zwiebele)

Unser Versucherle,

(als Testversion für Reij'g'schmeckte, oder als Vorspeise zu empfehlen)

Eine Maultasche mit einem Kleksle Kartoffelsalat, Soß' und Speck-Zwiebelschmälz' 5,90

Maultaschen in der Rinderkraftbrühe

mit etwas Wurzelgemüse, Speck und Zwiebele 8,90

Geschmälzte Maultaschen,

mit Speck-Zwiebelschmälze an garniertem Kartoffelsalat 11,90

Geröstete Maultaschen mit Speck und Zwiebele im Eierkittelle,

dazu einen Beilagensalat 12,90

Meine Maultaschenlasagne,

mit feiner Bolognaise, Rahm und Käse überbacken, dazu einen Beilagensalat 12,90

Maultaschen nach Allgäuer Art,

überbacken mit Hinterkochschinken, Emmentaler Käse und etwas Rahm,
dazu gibt's einen Beilagensalat 12,90

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Schwäbische Klassiker

Käs´spätzle nach Schwarzwälder Art mit Schinken,
garniert mit Pfannenzwiebele, dazu ein Blattsalat in Sauce Vinaigrette 11,90

Linsen & Spätzle, das schwäbische Nationalgericht,
dazu ein Paar Saiten (Wienerle) 11,90

Badisches Schäufole, klassisch angerichtet
mit garniertem Kartoffelsalat 12,90

Saure Nierle, pikant aromatisch geschmort,
mit Bratkartoffeln und einen Beilagensalat 12,90

Schweinsbraten aus dem Ofen an kräftiger eigener Schmorsauce,
zur Beilage Spätzle und einen gemischten Salat 13,90

... und noch ein besonderer Klassiker:

Das schwäbische Leibgericht
Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Steinpilzen zu delikater Rahmsauce,
dazu ein Maultäschle, Spätzle, einen Preiselbeerpfirsich und einen Beilagensalat 21,90

Bitte beachten Sie auch unsere Saisonangebote

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Schnitzel

Schweineschnitzel nach Wiener Art,
zur Beilage Pommes frites und einen Beilagensalat 12,90

Unser Braumeister-Schnitzel
Schweineschnitzel, garniert mit Spiegeleiern und Speck,
hierzu Pommes frites und einen Beilagensalat 15,90

Schweineschnitzel nach Jäger Art,
mit gebratenen Waldpilzen mit Speck und Zwiebele zu delikater Rahmsauce
mit Pommes frites und einen Beilagensalat 15,90

Schweizer Schnitzel,
überbacken mit Kochschinken und Emmentaler,
dazu Pommes frites und einen Beilagensalat 15,90

Rostbraten aus dem Roastbeef geschnitten:

Klassischer Zwiebelrostbraten,
dazu servieren wir Spätzle und einen gemischten Salat 19,90

Rostbraten à la Chef
Ein Rostbraten vom Grill, garniert mit Pfannenzwiebele,
dazu ein Maultäschle und Käs´spätzle anbei 22,90

Rostbraten nach Art der schönen Försterin
Ein Rostbraten vom Grill, garniert mit Pfifferlingen aus dem Speck-Zwiebelpfännle,
anbei Spätzle und einen Beilagensalat 24,90

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Aus der süßen Abteilung:

Schwäbischer Ofenschlupfer,

ein lieblicher Auflauf aus Dampfnudeln, Äpfeln und Rosinen,
angerichtet mit Vanillesoße

5,90

Apfelküchle

Drei Stück im leckeren Backteig, mit Vanillesauce

5,90

Eisbecher à la Carmelitta

Walnusseiscreme mit Toffee´s und Walnusskernen,
Caramellosoße, Sahne und Waffelgebäck

6,90

Schokoladeneisbecher

mit Eierlikör garniert, Sahne und Waffelgebäck

6,90

Birne à la schöne Helene

Drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Williams Christ Birne, Sahne, Waffelgebäck
dazu unsere hausgemachte Schokoladensauce

6,90

Eisbecher Florida

kleiner bunter Obstcocktail auf drei Bällchen Bourbon-Vanilleeiscreme,
garniert mit Sahnehaube und Waffelgebäck

6,90

Coup Danmark

Bourbon-Vanilleeiscreme mit hausgemachter warmer Schokoladensauce und Sahne

6,90

Amarena Eisbecher,

Schokoladen- und Vanilleeiscreme, Amarenakirschen,
Sahne und Waffelgebäck

6,90