

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 Filstal, 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 unsere 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.

Für Ihre Veranstaltungen\* darf ich mich Ihnen 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 richtet sich nach der Personenanzahl, zuzüglich Aufwandskosten  
für Dekorationen, Gerätenutzung und zusätzliches Personal.**

**Hallenmiete....  
bis 100 Personen 238,- Euro  
101 bis 200 Personen 535,50 Euro  
201 bis 300 Personen 714,00 Euro  
301 bis 500 Personen 952,- Euro**

***Ich stehe Ihnen dazu nach Absprache gerne zur Verfügung.***

**Wir bieten eine frische Vollküche an, die Allergene in Lebensmitteln enthalten.**  
Die einzelnen Deklarationen führen wir in einem gesonderten, öffentlich einsehbaren Ordner für Sie!  
Diese Karte ist gültig ab 1. Juni 2019, auch für den „Außer Haus“-Verkauf.

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Suppen

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

## Kindergerichte

<i>Spätzle</i> mit Rahmsauce	3,90 €
<i>Teller Pommes frites</i>	3,90 €
<i>Ein Wiener Würstchen</i> mit Pommes frites oder Spätzle	6,90 €
<i>Kinderschnitzel</i> mit Pommes frites oder Spätzle	7,90 €
<i>Chicken Nuggets</i> mit Pommes frites	7,90 €

**Wir bieten eine frische Vollküche an, die Allergene in Lebensmitteln enthalten.**  
Die einzelnen Deklarationen führen wir in einem gesonderten, **öffentlich einsehbaren Ordner** für Sie!  
Diese Karte ist gültig ab 1. Juni 2019, auch für den „Außer Haus“-Verkauf.

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Herzhafte Salate

### *Schweizer Wurstsalat*

aus bester Salatlyoner und Emmentaler in feinen Streifen herzhaft angemacht mit Essig, Öl, Gürkle und Zwiebele, mit Brotkorb anbei

8,90 €

*Unterfränkischer Ochsenmaulsalat pikant mariniert,*  
ebenfalls mit einem Brotkorb anbei

8,90 €

...hierzu empfehlen wir Ihnen eine Portion Bratkartoffeln

3,90 €

## Salatspezialitäten

*Blattsalat* mit Sauce Vinaigrette

3,90 €

*Kleiner bunter Beilagensalat,* als Vorspeise oder zur Beilage

3,90 €

*Schwäbischer Kartoffelsalat,* (veg.)

täglich frisch gemacht aus Pellkartoffeln und Gemüsebrühe

3,90 €

*Großer bunter Salatteller nach Marktlage und Jahreszeit,*  
dazu einen Baguettekorb

7,90 €

## garniert mit...

... gebratenen Champignons

9,90 €

... gerösteten Maultaschenstreifen (auch gerne vegetarisch)

11,90 €

... mit einer gebratenen Hähnchenbrust

12,90 €

Wir bieten eine frische Vollküche an, die Allergene in Lebensmitteln enthalten.  
Die einzelnen Deklarationen führen wir in einem gesonderten, öffentlich einsehbaren Ordner für Sie!  
Diese Karte ist gültig ab 1. Juni 2019, auch für den „Außer Haus“-Verkauf.

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

## Vegetarische Küche

*Hausmacher Käs'spätzle mit Butterzwiebele,*  
dazu einen Blattsalat in Sauce Vinaigrette 11,90 €

*Vegetarische Maultaschen mit Butterzwiebeln,*  
angerichtet zu garnierten Kartoffelsalat 12.90 €

*Vegetarische Maultaschen nach Art der schönen Gärtnerin,*  
mit feinem Buttergemüse mit etwas Rahm angerichtet,  
mit Gouda überbacken 13,90 €

## Delikates vom Fisch

*Seelachsfilet gebacken mit Hausmacher Sauce Remoulade anbei,*  
angerichtet zu garniertem Kartoffelsalat 13,90 €

*Rotbarschfilet nach Müllerin Art,*  
serviert mit Bratkartoffeln und einem Beilagensalat 15,90 €

**Wir bieten eine frische Vollküche an, die Allergene in Lebensmitteln enthalten.**  
Die einzelnen Deklarationen führen wir in einem gesonderten, **öffentlich einsehbaren Ordner** für Sie!  
Diese Karte ist gültig ab 1. Juni 2019, auch für den „Außer Haus“-Verkauf.

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

„Mir könnted alles,...



...außer Hochdeutsch!“

**Baden-Württemberg**

### **Aubele's delikate Maultaschen**

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

*Unser Versucherle,*

*(als Testversion für Reig' schmeckte, oder als Vorspeise zu empfehlen)*

Eine Maultasche mit einem Kleksle Kartoffelsalat, Soß' und Speck-Zwiebelschmälz' 6,90 €

*Maultaschen in der Rinderkraftbrühe*

mit Wurzelgemüse, Speck und Zwiebele

9,90 €

*Geschmälzte Maultaschen,*

mit Speck-Zwiebelschmälze zu garniertem Kartoffelsalat

12,90 €

*Unsere Maultaschenlasagne,*

mit feiner Bolognese, Rahm und Käse überbacken, dazu einen Beilagensalat

14,90 €

*Maultaschen nach Allgäuer Art,*

überbacken mit Kochschinken, Emmentaler Käse und etwas Rahm,  
dazu gibt's einen Beilagensalat

14,90 €

**Wir bieten eine frische Vollküche an, die Allergene in Lebensmitteln enthalten.**  
Die einzelnen Deklarationen führen wir in einem gesonderten, **öffentlich einsehbaren Ordner** für Sie!  
Diese Karte ist gültig ab 1. Juni 2019, auch für den „Außer Haus“-Verkauf.

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

### Schwäbische Klassiker....

<i>Käs'spätzle nach Schwarzwälder Art mit Schinken,</i> garniert mit Pfannenzwiebele, dazu ein Blattsalat in Sauce Vinaigrette	12,90 €
<i>Linsen &amp; Spätzle, das schwäbische Nationalgericht,</i> dazu ein Paar Saiten (Wienerle)	12,90 €
<i>Original Badisches Schäufole klassisch angerichtet</i> Das Herzstück aus der Schweineschulter, sanft über Buchholz geräuchert und sanft gegart, angerichtet zu garniertem Kartoffelsalat	13,90 €
<i>Schweinsbraten aus dem Ofen an kräftiger eigener Schmorsauce,</i> zur Beilage Spätzle und einen gemischten Salat	14,90 €
<i>Saure Nierle, pikant aromatisch geschmort,</i> mit Bratkartoffeln und einen Beilagensalat	14,90 €

***Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tafelangebote!***

Wir bieten eine frische Vollküche an, die Allergene in Lebensmitteln enthalten.  
Die einzelnen Deklarationen führen wir in einem gesonderten, öffentlich einsehbaren Ordner für Sie!  
Diese Karte ist gültig ab 1. Juni 2019, auch für den „Außer Haus“-Verkauf.

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

### Schnitzel:

<i>Schwäbisches Schnitzel,</i> Schweineschnitzel mit garniertem Kartoffelsalat und a bissle Schmorsoß'	12,90 €
<i>Schweineschnitzel nach Wiener Art,</i> zur Beilage Pommes frites und einen Beilagensalat	13,90 €
<i>Schweineschnitzel nach Jäger Art,</i> mit gebratenen Waldpilzen zu Rahmsauce, mit Pommes frites und einen Beilagensalat	15,90 €

### Roschtbrätle:

<i>Stammtischrostbraten</i> Ein Rostbraten vom Grill mit Pfannenzwiebele drauf, angerichtet zu garniertem Kartoffelsalat und Schmorsoß'	19,90 €
<i>Klassischer Zwiebelrostbraten,</i> dazu servieren wir Spätzle und einen gemischten Salat	21,90 €
<i>Klassischer Jägerrostbraten</i> Ein Rostbraten zu feiner Rahmsauce mit gebratenen Waldpilzen garniert, zur Beilage reichen wir Spätzle und einen Beilagensalat	24,90 €

Jeden Tag...



... a bissle  
schwäbisch!

### Aus der süßen Abteilung:

<i>Schwäbischer Ofenschlupfer</i> , ein lieblicher Auflauf aus Dampfnudeln, Äpfeln und Rosinen, angerichtet mit Vanillesauce	6,90 €
<i>Apfelküchle</i> Drei Stück im leckeren Backteig, mit Vanillesauce	6,90 €
<i>Eisbecher à la Carmelitta</i> Walnusseiscreme mit Toffee's und Walnusskernen, Caramellsauce, Sahne und Waffelgebäck	6,90 €
<i>Schokoladeneisbecher</i> mit Eierlikör, Sahne und Waffelgebäck	6,90 €
<i>„Heiße Liebe“</i> Vanilleeiscreme mit warmen Himbeeren anbei, Schlagsahne und Waffelgebäck	6,90 €
<i>Coup Danmark</i> Bourbon-Vanilleeiscreme mit hausgemachter warmer Schokoladensauce und Sahne	6,90 €
<i>Amarena Eisbecher</i> , Vanilleeiscreme, Amarenakirschen, Sahne und Waffelgebäck	6,90 €
<i>Stück Kuchen</i> nach Tagesangebot Portion Schlagsahne	ab 2,90 € 0,50 €

### Aubele's leckere Waffeln, täglich von 15 bis 17 Uhr

<i>2 frisch gebackene Waffeln mit Kirschen und Schlagsahne</i>	4,90 €
... mit einer Kugel Vanilleeiscreme und Schlagahne	4,90 €
... mit einer Kugel Vanilleeiscreme, Kirschen und Schlagsahne	5,90 €

**Wir bieten eine frische Vollküche an, die Allergene in Lebensmitteln enthalten.**  
Die einzelnen Deklarationen führen wir in einem gesonderten, **öffentlich einsehbaren Ordner** für Sie!  
Diese Karte ist gültig ab 1. Juni 2019, auch für den „Außer Haus“-Verkauf.