

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. Unsere Produkte erfüllen beste Qualitätsmerkmale. Die Zubereitung braucht manchmal seine Zeit, der Frische wegen. Dafür bitte ich Sie herzlich um Ihr Verständnis- auch, wenn mal ein Angebot ausgehen sollte. **Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nur die in unseren aktuellen Angeboten aufgeführten Speisen zubereiten.** Gerichte außerhalb der aktuellen Angebote bitte ich ausdrücklich und verbindlich vorzubestellen.

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.

Noch eine kleine Bitte; wir können aus steuerrechtlichen Gründen leider **kein Trinkgeld über Ihre Karte abrechnen** und bitten Sie, wenn Sie Trinkgeld geben möchten, das bitte in Bar Ihrem Servicemitarbeiter zu geben. Vielen Dank für Ihr geschätztes Verständnis.

Herzlichst Ihr Schwabenwirt 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. Pro Beilagenänderung berechnen wir ab 1.50 €
Die einzelnen Deklarationen führen wir in einem gesonderten, öffentlich einsehbaren Ordner für Sie!
Diese Karte ist gültig ab 1. April 2023. Alle Vorgänger sind ungültig!

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Suppen

<i>Schwäbische Flädlesuppe,</i> Rindfleischsuppe mit feinen Pfannkuchenstreifen	5,50 €
<i>Tomatensuppe mit einem Schuß Rahm</i> und Croûtons garniert	5,50 €
<i>Geschmälztes Maultaschensüpple,</i> mit Speck-Zwiebelschmälze garniert	6,50 €

Kindergerichte

<i>Spätzle</i> mit Rahmsauce	7,50 €
<i>Teller Pommes frites</i>	4,90 €
<i>Ein Wiener Würstchen</i> mit Pommes frites oder Spätzle	8,90 €
<i>Kinderschnitzel</i> mit Pommes frites oder Spätzle	9,90 €
<i>Chicken Nuggets, sechs Stück</i> mit Pommes frites	9,90 €

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Salatspezialitäten

<i>Blattsalat</i> mit Sauce Vinaigrette	4,90 €
<i>Kleiner bunter Beilagensalat</i> , als Vorspeise oder zur Beilage	5,90 €
<i>Kleiner gemischter Salat</i> , halb Kartoffelsalat und halb grüner Salat	5,90 €
<i>Schwäbischer Kartoffelsalat</i> , (veg.) täglich frisch gemacht aus Pellkartoffeln und Gemüsebrühe	5,90 €
<i>Großer bunter Salatteller nach Marktlage und Jahreszeit</i> , dazu einen Baguettekorb	12,90 €

garniert mit...

... gebratenen Champignons	14,90 €
... gerösteten Maultaschenstreifen	16,90 €
... mit vegetarischen gerösteten Maultaschenstreifen	16,90 €
... mit gegrillter Hähnchenbrust	17,90 €

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

10,90 €

..auch als schwäbischer Wurstsalat, ohne Käsestreifen

9,90 €

Unterfränkischer Ochsenmaulsalat pikant mariniert, ebenfalls mit einem Brotkorb anbei

9,90 €

...hierzu empfehlen wir Ihnen eine Portion Bratkartoffeln

4,90 €

Vegetarische Küche

Hausmacher Käs'spätzle mit Butterzwiebele, dazu einen Blattsalat in Sauce Vinaigrette

14,90 €

Vegetarische Maultaschen mit Pfannenzwiebeln, angerichtet zu garnierten Kartoffelsalat

16,90 €

Vegetarische Maultaschen nach Art der schönen Gärtnerin, auf buntem Gemüse mit einem Schuß Rahm angerichtet, mit Gouda überbacken

17,90 €

Jeden Dag...



... a bissle
schwäbisch!

„Mir könned 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 Rei'g'schmeckte, oder als Vorspeise zu empfehlen)

Eine Maultasche mit einem Kleksle Kartoffelsalat, Soß' und Speck-Zwiebelschmälz' 8,90 €
Gerne auch vegetarisch mit Pfannenzwiebele

Maultaschen in der Rindfleischbrühe

mit Wurzelgemüse, Speck und Zwiebele 14,90 €

Geschmälzte Maultaschen,

mit Speck-Zwiebelschmälze zu garniertem Kartoffelsalat 16,90 €

Maultaschen nach Allgäuer Art,

überbacken mit Kochschinken, Emmentaler Käse und etwas Rahm,
dazu gibt's einen Beilagensalat 17,90 €

Unsere Maultaschenlasagne,

mit leckerer Bolognese, Rahm und Käse überbacken,
dazu einen Beilagensalat 17,90 €

Auf Anfrage und je nach Vorrat können wir Ihnen auch Gluten freie Maultaschen anbieten.

Wir bieten eine frische Vollkuche an, die Allergene in Lebensmitteln enthalten. Pro Beilagenänderung berechnen wir ab 1.50 €
Die einzelnen Deklarationen führen wir in einem gesonderten, öffentlich einsehbaren Ordner für Sie!
Diese Karte ist gültig ab 1. April 2023. Alle Vorgänger sind ungültig!

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Schwäbische Klassiker...

Käs'spätzle nach Schwarzwälder Art mit Schinken,
garniert mit Pfannenzwiebele, dazu ein Blattsalat in Sauce Vinaigrette 16,90 €

Linsen & Spätzle, das schwäbische Nationalgericht,
dazu ein Paar Saiten (Wienerle) 15,90 €

Kesselfrisches Schäufole, klassisch serviert (Glutenfrei, Laktosefrei)
Zartes Kernstück aus der Schulter über Buchholz geräuchert und im Gewürzfond
sanft gargezogen, angerichtet mit garniertem Kartoffelsalat 16,90 €

Schweinsbraten aus dem Ofen an kräftiger Schmorsauce,
zur Beilage Spätzle und einen gemischten Salat 17,90 €

Saure Nierle, pikant aromatisch geschmort,
mit Bratkartoffeln und einen Beilagensalat 17,90 €

Delikates vom Fisch...

Entgrätete Regenbogenforelle nach Müllerin Art,
angerichtet mit Petersilienkartoffeln, dazu einen Beilagensalat 18,90 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten,
serviert mit Bratkartoffeln und einen Beilagensalat 20,90 €

Jeden Dag...



... a bissle
schwäbisch!

Schnitzel:

Schwäbisches Schnitzel,
Schweineschnitzel mit garniertem Kartoffelsalat und a bissle Schmorsoß' 15,90 €

Schweineschnitzel nach Wiener Art,
zur Beilage Pommes frites und einen Beilagensalat 16,90 €

Schweineschnitzel nach Jäger Art,
mit gebratenen Champignons zu feiner Rahmsauce,
mit Pommes frites und einen Beilagensalat 18,90 €

Unser Schweizer Schnitzel,
überbacken mit Kochschinken und Emmentaler Käse,
dazu Pommes frites und einen Beilagensalat 18,90 €

Roschtbrätle aus bestem Angus Roastbeef geschnitten:

Stammtischrostbraten (Glutenfrei, Laktosefrei)
Ein Rostbraten vom Grill mit Pfannenzwiebele drauf,
angerichtet zu garniertem Kartoffelsalat und Schmorsoß' 22,90 €

Klassischer Zwiebelrostbraten,
dazu servieren wir Spätzle und einen gemischten Salat 25,90 €

Klassischer Jägerrostbraten
Ein Rostbraten zu feiner Rahmsauce mit gebratenen Champignons garniert,
zur Beilage reichen wir Spätzle und einen Beilagensalat 28,90 €

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Aus der süßen Abteilung:

<i>Schwäbischer Ofenschlupfer</i> , ein lieblicher Auflauf aus Dampfnudeln, Äpfeln und Rosinen, angerichtet mit Vanillesauce		8,90 €
<i>Apfelküchle</i> Drei Stück im leckeren Backteig, mit Vanillesauce		8,90 €
<i>Eisbecher „Fürst Pückler“</i> , Schokoladen,- Vanille,- und Erdbeereiscreme, Sahne und Waffelgebäck		7,90 €
<i>Eisbecher à la Carmelitta</i> Walnusseiscreme mit Walnusskernen, Caramellsauce, Sahne und Waffelgebäck		8,90 €
<i>„Heiße Liebe“</i> Vanilleeiscreme mit warmen Himbeeren anbei, Schlagsahne und Waffelgebäck		9,90 €
<i>Coup Danmark</i> Bourbon-Vanilleeiscreme mit hausgemachter warmer Schokoladensauce und Sahne		9,90 €
<i>Stück Kuchen</i> nach Tagesangebot	ab	3,90 €
<i>Stück Torte</i> nach Tagesangebot	ab	4,90 €
Portion Sahne		1,00 €

Aubele´s leckere Waffeln, von 15 bis 17 Uhr

<i>Frisch gebackene Waffel</i> , solo mit Puderzucker		5,90 €
... mit Kirschen und Sahne		7,90 €
... mit einer Kugel Vanilleeiscreme und Sahne		7,90 €
... komplett mit einer Kugel Vanilleeiscreme, Kirschen und Sahne		8,90 €

Wir bieten eine frische Vollküche an, die Allergene in Lebensmitteln enthalten. Pro Beilagenänderung berechnen wir ab 1.50 €
Die einzelnen Deklarationen führen wir in einem gesonderten, öffentlich einsehbaren Ordner für Sie!
Diese Karte ist gültig ab 1. April 2023. Alle Vorgänger sind ungültig!