

BOOTS HAUS

SEEBLICK-FRÜHSTÜCKSBUFFET

DEFTIG.GESUND.VIELSEITIG – Genießen Sie jeden Samstag und Sonntag, sowie an ausgesuchten Feiertagen von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr unser reichhaltiges Seeblick-Frühstücksbuffet mit vielen Leckereien in einzigartiger Lage direkt am „Oberen See“ inklusive...

Frühstücksrührei und knusprigen Speckstreifen
scrambled eggs and crispy bacon

Räucherlachs und Fischvariationen
smoked salmon and fish dishes

Nürnberger Würstchen
Nuremberg sausages

Cerealien und Müslisorten
cereals

Wurstaufschnitt und Schinken
Sausages and ham

Hart- und Weichkäsesorten
different sorts of cheese

Obstsalat und frische Früchte
fruit salad and fresh fruits

Filterkaffee und Tee
filter coffee and tea

Tafelwasser und Fruchtsäften
table water and fruit juices

Preis pro Person **14,-**
Kinder bis 12 Jahren pro Lebensjahr 1,-

FÜR ZWISCHENDURCH UND VESPER

Paar Kalbsbratwürste 7,00
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Kartoffelbrot
Pair veal sausages with homemade potato salad and potato bread

Wurstsalat von der Schinkenwurst mit Kartoffelbrot 7,00
salad of slices of ham sausage with onions

- mit Emmentaler Käse (G) with cheese stripes zzgl. 1,00
- mit Schwarzwurst with black sausage zzgl. 1,00
- mit Schwarzwurst und Käse (G) with both zzgl. 1,50
- mit Bratkartoffeln lyonaise potatoes zzgl. 2,00

Deftiger Metzgerfleischkäse (2,3,A) mit Kartoffelbrot 7,50
geschmälzten und gerösteten Zwiebeln
Swabian ham sausage with melted and roasted onions

Hausmacher Schweinskopfsülze (2,3,A) mit Bratkartoffeln 7,50
Homemade brawn with lyonaise potatoes

OB DEIEN, DRESCHER ODER OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

Wirtshaus Flammkuchen mit Schmand (21,A,G) 7,50
Schafkäse und Tomatenwürfel
Tarte with sour cream, feta cheese and diced tomatoes

Elsässer Flammkuchen mit Schmand (2,3,21,A,G) 8,00
Speckwürfeln, Zwiebeln und Schnittlauch
Tarte with sour cream, bacon, onions and chives

Rustikaler Flammkuchen mit Schmand (2,3,21,A,G,I) 9,00
geräucherter Lachs und Lauch
Tarte with sour cream, smoked salmon and leek

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

■ **Kinder bis 6 Jahren - ESSEN GARTIS**
in Verbindung mit den Hauptgängen der Eltern

Portion Pommes Frites oder Spätzle 2,50
French fries or swabian pasta

Kinderkäsespätzle mit Bergkäse 4,50
Swabian pasta with melted cheese

Kinderschnitzel Wiener Art 5,50
vom Schwein mit Pommes Frites
Pork escalope vienna style with french fries

KNACKIGE SALATE

Kleine Salatschüssel (I,J) mit Rohkost- und Blattsalaten 4,00
Small salad bowl with raw vegetables and leaf lettuce

Große Salatschüssel (I,J) mit Rohkost- und Blattsalaten 7,50
Large salad bowl with raw vegetables and leaf lettuce

Farmersalat (I,J) mit gebratenen Champignons und frittierten Kartoffelwürfeln 10,00
With fried mushrooms and fried potato cubes

Schwabensalat (I2,3,A,C,D,I,J) mit Maultaschenstreifen und hausgemachtem Kartoffelsalat 11,00
With fried swabian ravioli strips and homemade potato salad

Bootsausalat (A,C,I,J) mit Schnitzelstreifen Wiener Art vom Schwein und Preiselbeeren 12,00
With pork escalope vienna style and cranberries

Fitnesssalat (A,C,I,J) mit marinierten Putenstreifen knusprigen Brotcroutons und Sonnenblumenkernen 12,00
With strips of turkey breast, croutons and sunflower seeds

Alle Salate servieren wir mit Senfkorn-Hausdressing (J) und Kartoffelbrot
All salads are served with homemade mustard seed dressing and potato bread

TRADITION UND KLASSIKER

Omas Käsespätzle (21,A,C,G) mit Bergkäse und Zwiebeln 8,50
Swabian pasta with melted cheese and onions

Schwäbische Maultaschen geschmälzt (21,A,C,G) mit hausgemachtem Kartoffel- und grünem Salat 9,50
Swabian ravioli with potato salad and leaf lettuce

Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Saiten 9,50
Traditional lentil dish with sausage and swabian pasta

■ **Senioren-Preisnachlass** 2,00
alle Hauptgerichte können von unseren älteren Gästen auch als Seniorengericht bestellt werden.
All main dishes can be ordered from our older guests as smaller serving

Bootsauschnittel (21,G,C,I) vom Schwein mit Meerrettich in Senfpanade und hausgemachtem Kartoffelsalat 12,00
Pork escalope with horseradish breadcrumbs and potato salad

Schweineschnitzel Wiener Art (A,C,E,K) mit Pommes Frites und Preiselbeeren 12,50
Pork escalope vienna style with french fries and cranberries

Jägerschnitzel (21,A,C,G,I,L) vom Schwein mit Champignons in Rahm und Spätzle 13,00
Pork escalope with mushrooms in cream and swabian pasta

Cordon Bleu (1,2,A,C,E,K,I) vom Schwein mit Bergkäse, Schwarzwälder Schinken und Kartoffelkroketten 13,50
Pork escalope with cheese, ham and croquettes

Böblinger Filetteller (21,A,C,I) zarte Schweinemedallions und gebratene Maultasche mit Spätzle an Champignons in Rahm 16,00
pork medallions, swabian ravioli and pasta with mushroom sauce

Vesper Rostbraten (I,L) mit geschmälzten Zwiebeln Bratensoße und schwäbischem Kartoffelbrot 16,00
Sirloin steak in winesauce, with onions and potato bread

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (A,C,I,L) mit geschmälzten und gerösteten Zwiebeln Bratensoße und Spätzle 19,50
Sirloin steak in winesauce with onions and swabian pasta

VARIATIONEN VOM GRILL

Alle unsere Steakgerichte werden mit hausgemachter Kräuterbutter serviert. Die Grammangaben beziehen sich auf die Rohgewichte. Our steaks are served with homemade herb butter. The gram data refer to the raw weights.

Saftig mariniertes Putensteak 250g 14,50
Turkey steak - tender and Juicy

Wirtshaus Rumpsteak 250g 17,50
Tavern rump steak

Zu unseren Grillgerichten empfehlen wir unsere Beilagen und hausgemachten Soßen:

Pommes Frites, Spätzle zzgl. 3,50
Backkartoffel mit Kräuterquark zzgl. 4,50
Madagaskar Pfeffersoße, Sauce Bernaise zzgl. 1,50

OFENFRISCHE BACKKARTOFFEL

Alle Backkartoffel-Gerichte werden mit hausgemachtem Kräuterquark und sommerlichem Grillgemüse serviert. Oven fresh baked potatoes with homemade herb quark on grill vegetables

■ mit gebratenen Champignons und frittierten Kartoffelwürfeln 10,00
with fried tomato cubes and mushrooms

■ mit marinierten Putenstreifen und Sonnenblumenkerne 12,00
with turkey strips and sunflower seeds

■ mit Garnelenspieße in Knoblauch-Chiliöl gebraten 14,50
with shrimp fried in garlic chili oil

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Eiskaffee oder Eisschokolade (1,13,18,21,A,G,H) mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne 4,50
Ice-cream or iced chocolate with bourbon vanilla ice cream

Lauwarmer Schokoladenkuchen (18,A,C,G,H,F) auf Preiselbeermarmelade mit Joghurteis und Minze 5,50
Lukewarm chocolate cake on jam with yoghurt and mint

Bourbon Vanilleeis (1,13,21,A,G,H) mit heißen Himbeeren und zerstoßenen Amarettinis 5,00
Bourbon vanilla ice cream with hot raspberries

Backfrischer Leckereien von der Konditorei Frech
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot

- Stück Kuchen 3,20
- Stück Torte oder Törtchen 3,80

Kenntlichmachung Zusatzstoffe von Speisen und Getränken: 1)mit Farbstoff, 2)mit Konservierungsstoff, 3)mit Antioxidationsmittel, 4)mit Geschmacksverstärker, 5)geschwefelt, 6) geschwärzt, 7)gewachst, 8)mit Phosphat, 9)mit Süßungsmittel(n), 10) mit Taurin 11)enthält eine Phenylalaninquelle, 12)chininhaltig, 13)coffeinhaltig, 14)mit kakaohaltiger Fettglasur, 15)mit Persipab, 16)mit Milchpulver, 17)mit Molkenpulver, 18)mit Milcheiweiß, 19)mit Eiklar, 20)unter Verwendung von Milch, 21)unter Verwendung von Sahne, 22)mit Thiabendazol - **Kenntlichmachung von Allergene:** A) Glutenhaltiges Getreide - Gerste und Hopfen, B)Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C)Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D)Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F)Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G)Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H)Schalenfrüchte, I)Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse, J)Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse, K)Sesamkörnern und daraus gewonnene Erzeugnisse, L)Schwefeldioxid und Sulphite, M)Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N)Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse - Alle Speisen und Getränke können die angegebenen Allergene enthalten.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive der zurzeit gültigen MwSt. und Bedienungsgeld.

UNSERE WÖCHENTLICHEN AKTIONSTAGE EINFACH.EHRLICH.SCHWÄBISCH

MONTAG IST SCHNITZELTAG

Alle Schnitzelgerichte werden zusätzlich mit kleiner Salatschüssel serviert **nur 10,-**

MITTWOCH IST ROSTBRATENTAG

Alle Rostbratengerichte werden zusätzlich mit kleiner Salatschüssel serviert **nur 15,-**