

Speisen

Food






EXKLUSIV IN UNSERER SONJA MERZ LOGE



Champagner-Gedeck de Luxe!

1 Glas Champagner mit Erdbeeren, Puderzucker und Wodka
1 Glas Champagner mit Erdbeeren, Puderzucker und Wodka 15,00 €

Ehninger Ackersalat mit gebratenen Salzwassergarnelen ^{A, H, F}
Farmlandsalat with fried saltwater shrimp 16,80 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Rucolasalat & Parmesanspänen
Beef Carpaccio with olive oil, arugula salad and parmesan shavings 17,80 €

Getrübefelte Käsespätzle ^{C, G, K, A}
Parmesan Käsespätzle mit fein gehobeltem Sommertrüffel aus Acqualagna (Italien)
Truffled cheese spaetzle with parmesan cheese and finely planed summer
truffle from Acqualagna (Italy) 16,80 €



Steaks vom Grill

Steaks from the grill

Rumpsteak vom deutschen Rind 200 g
Rumpsteak from the german beef 200g 20,00 €

Filetsteak vom Neuseeländer Rind 200 g
Filetsteak from the New Zealand Beef 200g 24,00 €

Kalbskotelett (Zubereitungszeit 25 Minuten)
Veal Chop 23,00 €

Alle Steaks werden mit Café de Paris Butter ^{C, 4} serviert.
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten. Beilagen finden Sie auf Seite 6.
All steaks will be served with Café de Paris Butter. ^{C, 4}
Time for preparation 15 minutes. Sides you will find on Page 6.



Fotografie: Wolfgang Simm

Grillspezialitäten

Roasted

Franz Feckls (Landhaus Feckl in Ehningen) krosse 1/2 Bauernente ^{C, A, K}
im Pfännle serviert mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel
Crispy Farmhouse Duck served with red cabbage spiked with
apple and potato dumpling 26,80 €

Halbes Volksfest-Hähnchen ^{A, C}
mit frischer Petersilie und Butter gegrillt, dazu ein ofenfrisches Brötchen
(Unsere Hähnchen sind aus kontrollierter deutscher Aufzucht und Bodenhaltung).
Half of Volksfest Chicken grilled with fresh parsley and butter,
served with bread roll fresh from the oven. (Our free-range chickens
come from controlled German farms). 10,80 €

Knusprige Riesen-Schweinshaxe ^{A, C}
mit Festbier glasiert und ofenfrischem Brötchen
Huge & crispy pork knuckle basted in festival beer and
served with a bread roll fresh from the oven 17,80 €



Beilagen

Sides

Wilde Kartoffeln mit Dip ^{6, 7, 8, 9}
Country potatoes with dip 5,80 €

2 Kartoffelknödel ^{A, K}
2 potato dumpling 5,40 €

Portion Pommes Frites
Portion of French fries 4,50 €

1 Brezel ^A
1 pretzel 1,20 €

2 Scheiben Brot ^A
2 slices of bread 1,00 €

Spezialitäten des Hauses

House specialities

2 Stück Wiener Schnitzel^{A, C, K}

vom Kalbsrücken, goldbraun in Butter gebraten mit Pommes Frites
2 Wiener Schnitzel, veal escalopes, fried golden-brown in butter,
served with french fries

21,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten^{4, A, C, K}

mit Maultäschle, gedämpften Zwiebeln, Fildersauerkraut und Spätzle
Swabian roast beef served with filled dumpling, steamed onions,
Sauerkraut and spaetzle (swabian noodles)

22,80 €

Schwabenpfännle^{A, K}

Schweinefilet Medaillons in Champignon Rahmsauce und Spätzle
Schwabenpfännle – pork tenderloin medaillons in mushroom
cream sauce and spaetzle (swabian noodles)

19,80 €

Schweinebraten vom Hals^{A, C, D, K}

in Biersauce auf Bayrischkraut mit Brezelknödel
Roast pork from the neck in beer sauce on Bavarian cabbage
with pretzel dumplings

15,80 €

Saftiger Burgunderbraten vom Rind^{A, K, M, C}

mit mariniertem Bohnengemüse und Spätzle
Burgundy roast with braised vegetable and spaetzle (swabian noodles)

19,80 €

Sparerips^{C, D}

mit Barbecuemarinade, hausgemachtem Knoblauchdip, 1/2 Maiskolben und
wilden Kartoffeln
Spareribs with barbecuemarinade, homemade garlic dip, corn and
country potatoes

18,80 €

Paniertes Schollen Filet^{A, K}

mit Blatt- und Kartoffelsalat und Sauce Remoulade
Roasted filet of plaice with potato-vegetable-salad „mediterranean“

15,80 €

Sonja Merz Festzelt Platte^{1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, A, C, K}

ab 4 Personen – Feines Grillhendl, würzige Medaillons vom Schweinefilet,
Kräuterbutter, Wiener Schnitzel und Rostbratwürste Nürnberger Art,
dazu Filderkraut, Spätzle und Wilde Kartoffeln

„Sonja Merz Festzelt Platte“ for 4 or more – Tasty grilled chicken, spicy medaillons
of pork filet with herb butter, veal escalopes and fried Nuremberg
sausages. Served with sauerkraut, spaetzle and country potatoes

p. P. 23,90 €



Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Stuttgarter Käsespätzle ^{4, A, C, K}

mit würzigem Bergkäse in Kräuter-Sahnesauce,
knusprigen Röstzwiebeln und buntem Salat

Stuttgart cheese spaetzle with tasty alpine cheese in a creamy
herb sauce, served with crispy fried onions and colourful leaf salad

13,80€

Waldpilzragout ^{A, C, K}

mit frischen Kräutern, Brezelknödel und Butterbrösel

Mushroom ragout with pretzel dumpling

11,90€



Unsere leichte Küche – nicht nur für Damen

Our light cuisine – not only for ladies

Gebrautes Doradenfilet ^{7, B}

auf feinem Ragout von aromatischen Kirschtomaten mit Mozzarella und
hausgemachtem Pinienkern-Basilikum-Pesto

Roasted gilthead seabream filete vegetables

17,80€

Feine Spinat-Ricotta-Ravioli ^{A, C}

auf Ratatouillegemüse mit Kräuterschmand und gehobeltem Parmesan

Fine spinach ricotta ravioli

13,80€



Sonja Merz

DAS ZIEL MIT HERZ

Volksfest Schmankerl

Tasty festival snack

-
- 2 Weißwürste Münchner Art** ^{1, 3, 4, A, C, K}
mit süßem Senf und frisch gebackener Brezel
2 Munich-style sausages with sweet mustard and freshly baked pretzel 9,80 €
-
- 2 hausgemachte Fleischküchle** ^{A, C, K, D}
serviert mit Blatt- und Kartoffelsalat
2 home-made meatballs served with leaf and potato salad 14,80 €
-
- Schwäbischer Linsenteller** ^{1, 2, 4, A, D, K}
mit 1 Paar Saitenwürstle, Schweinebauch und Spätzle
Swabian lentils with 1 pair of sausages pork belly and spaetzle (swabian noodles) 13,50 €
-
- 2 geschmelzte Bürgermeister Maultaschen** ^{1, 4, A, C, K}
vom Metzger Schneider – serviert mit Blatt- und Kartoffelsalat
The Mayor's favourite Swabian pockets from butcher Schneider served with leaf and potato salad 13,50 €
-
- 6 Rostbratwürste Nürnberger Art** ^{1, 2, 4, A}
auf Filderkraut, dazu frisches Bauernbrot
6 fried Nuremberg-style sausages on sauerkraut, served with fresh farmhouse bread 12,50 €
-



Suppen

Soups

-
- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen** ^C
(vom Hokkaido-Kürbis aus biologischem Anbau)
Cream of pumpkin soup with roasted nuts 7,20 €
-
- Hausgemachte Gulaschsuppe** ^A
aus magerem Rindfleisch mit Bauernbrot, pikantwürzig
Goulashsoup, spicy 8,50 €
-
- Unser „Gaisburger Marsch“** ^{A, K}
in der Terrine serviert. Rinderkraftbrühe mit Spätzle,
sommerlichem Gemüse und zartem Rindfleisch
Our special „Gaisburger Marsch“ served in a terrine. Beef consommé
with spaetzle, summer vegetables and tender beef 12,50 €
-

Sonja Merz

DAS ZEITMILIEU



Brotzeit/Vesper

Tasty snacks

Käsebrettle ^{B, A, H}

reichlich garniert mit Brot und Butter

Cheese platter richly garnished served with bread and butter

13,50 €

Fein würziger Obatzter ^{A, H}

garniert mit Zwiebelringen, Schnittlauch und Bauernbrot

Obatzter (local Camembert speciality) garnished
with onion rings and chives, served with fresh farmhouse bread

10,50 €

Wurstsalat ^{1, 2, 4, 6, A, H}

aus schwäbischer Schinkenwurst mit Essiggurken, Zwiebeln,
reichlich garniert und frischem Bauernbrot

Sausage salad made from Swabian ham sausage with pickled gherkins,
onions, richly garnished and served with fresh farmhouse bread

12,50 €

Schweizer Wurstsalat ^{1, 2, 4, 6, A, H}

mit Käsestreifen, Essiggurken, Zwiebeln reichlich garniert
und frischem Bauernbrot

Swiss sausage salad with stripes of cheese, pickled gherkins, onions,
richly garnished and served with fresh farmhouse bread

13,50 €

Cannstatter Wasenzeltbrettle mit hausgemachtem Rindfleischsalat ^{1, 2, 3, 4, 8, A, H}

„von allem etwas und des reichlich!“ ab 2 Personen

kalter Braten, grobe Leberwurst, Schwarzwälder Schinken, knackige Landjäger,
Schwarzwurst, Obatzter, Käsewürfel, Griebenschmalz, Weisswurstsülze
und gesalzene Radi fein ausgarniert, dazu frisches Bauernbrot und Butter

Cannstatter Wasenzelt platter – with homemade beefsalad „a bit of everything
and a lot of it!“ for 2 or more cold roast, roughage liver sausage, ham from the
Black Forest, crunchy landjaeger sausages, black pudding, Obatzter, cheese
cubes, greaves dripping, garnished, veal sausage aspic with salted white radish,
served with fresh farmhouse bread and butter

p.P. 20,80 €

Gesalzene „Radi“ ^A

mit gebuttertem Bauernbrot und Schnittlauch

Salted white radish, served with fresh farmhouse bread and butter

3,20 €

Salatvariationen

Tasty salads

Ehninger Ackersalat ^{A, H}

mit gebratenen Pilzen und geröstetem Speck

Lamb's lettuce with fried mushrooms and bacon

12,50€

Großer Salatteller mit Putenstreifen ^{4, A, H}

mit knackigem Eisbergsalat, Kirschtomaten, Radieschen, Kresse und frischem Bauernbrot

Large colourful mixed salad with stripes of turkey with crispy iceberg lettuce, cherry tomatoes, radishes and cress, served with fresh farm house bread

15,80€

Großer, bunter Salatteller ^{K, H, 4}

Large colourful mixed salad

9,80€

Kleiner Salatteller ^{K, H}

Small mixed salad

6,50€



Sonja Merz

DAS ZIEL MIT MERZ



Nachtisch

Desserts

Flüssiger Schokoladenkuchen ^{A, C, K}
mit Vanillesauce und Beerenragout
Semolina pudding with small chocolate cake 10,80 €

Tiroler Apfelstrudel ^{A, C, K}
mit Vanillesauce und Eis
Tyrolean apple strudel with vanilla sauce and ice cream 10,80 €

Kaiserschmarrn ^{A, C, K}
mit süßer Sahne und feinem Apfelkompott
Kaiserschmarrn (Austrian sugared pancake with sweet cream) 10,80 €

**Dessertvariationen von unserem Küchenchef Andy Bäßler
königlich garniert** ^{A, C, K}
Erhältlich ab 4 Personen
Dessert variation royal garnished by our Chef Andy Bässler
Available from 4 people p.P. 12,90 €



1) Phosphat 2) Antioxidationsmittel 3) Geschmacksverstärker 4) Konservierungsstoffe
5) geschwefelt 6) Süßstoff 7) Aromen 8) Farbstoff 9) Sorbinsäure

A) Gluten B) Fisch C) Milch D) Senf E) Lupinen F) Krebstiere G) Erdnuss
H) Nüsse I) Sesam J) Weichtiere K) Ei L) Soja M) Sellerie



*Für unsere kleinen Gäste haben wir eine besondere Speisekarte.
Das Bedienungspersonal bringt Ihnen diese auf Wunsch*