

*Herzlich willkommen in der  
GASTSTÄTTE GOLDBACHSEE*

*Mein Team und ich hoffen, dass Sie ein paar  
schöne Stunden bei uns verbringen.*

*Unsere Küche ist schwäbisch, gutbürgerlich und  
sehr vielseitig. Täglich bieten wir Ihnen eine neue  
abwechslungsreiche Tageskarte.*

*Alles was aus unserer Küche kommt, wie z.B. Maultaschen,  
Spätzle ist hausgemacht.*

***Jetzt neu: leckere Gerichte ohne Fleisch !!***

*Die Küche ist geöffnet von 11.30 bis 14.00 Uhr  
am Abend von 17.30 bis 21.00 Uhr.*

*Von Oktober bis April:*

*an Sonn- und Feiertagen von 11.30 bis 14.30 Uhr  
Abends geschlossen.*

*Montags ist Ruhetag .*

*\*\*\*\*\**

*Hochzeiten und Familienfeste richten wir gerne  
für Sie aus, sprechen Sie uns einfach an.*

*Einen schönen Aufenthalt in unserer Gaststätte  
wünscht Ihnen*

*Frau Ade und ihr Team!!!*

*\*\*\*\*\**

*Unsere Webseite finden Sie unter*

*[www.goldbachsee.de](http://www.goldbachsee.de)*

*Dort können Sie täglich unsere aktuelle Tageskarte, sowie unsere  
ständig wechselnden Aktionen einsehen.*

## Suppe

- 1 **Französische Zwiebelsuppe** 4,90 €  
*Kräftige Zwiebelsuppe mit einer Toast und Käsescheibe überbacken*  
*French onion soup with scalloped cheese (J,A )*

## Zwiebelrostbraten

- 2 **Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit Bratensosse, Zwiebeln und feinen Bratkartoffeln** 17,90 €  
*Roast beef with fried onions, gravy and fried potatoes (A,4)*
- 3 **Allgäuer Zwiebelrostbraten** 17,90 €  
*Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit Bratensosse, Zwiebeln und unseren leckeren, hausgemachten Kässpätzle*  
*Allgäuer Roast beef with fried onions and cheese spätzle (AEJ, 4)*
- 4 **Badischer Rostbraten** 17,90 €  
*Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit Bratensosse, feinen gebratenen Speckstreifen, Zwiebeln und Pommes frites*  
*Badisch roast beef with fries onions, gravy , grilled ham and french fries (A, 4)*
- 5 **Rahmrostbraten** 17,90 €  
*Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit feiner Rahmsosse und Kartoffelkroketten*  
*Roast beef with cream gravy and croquets (A,4 )*
- 6 **Jägerrostbraten** 17,90 €  
*Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit feiner Rahmsosse, gebratenen Pilzen und hausgemachten Spätzle*  
*Hunter roast beef with mushrooms in gravy and homemade spätzle (AE,J,4)*
- 7 **Pfefferrostbraten "Madagaskar"** 17,90 €  
*Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit einer pikant-scharfen Madagaskar Pfeffersosse und feinen Kartoffelspalten*  
*Pepper roastbeef with wild potatos (AJ,4)*

- 8 **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** 17,90 €  
*Zartes Roastbeef vom Grill mit Zwiebeln, hausgemachten Spätzle  
und feinem Sauerkraut*  
*Roastbeef with onions, spätzle and sauerkraut (AEJ,4)*
- 1.Konservierungsstoff, 2.Antioxidationsmittel, \*Phosphat  
A. Getreideprodukte, E. Eier, J. Milchlaktose  
Weitere Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 10.
- Schweinereien**
- 9 **Paniertes Schnitzel** 11,80 €  
*Saftiger Schweinerücken in der Panade mit leckeren Pommes frites und Zitronen*  
*Breaded pork cutlet with french fries(AE) and lemon*
- 10 **Sahne Champignonschnitzel** 14,90 €  
*Zarter Schweinerücken natur mit frischen Champignons in Rahmsosse und  
unseren hausgemachten Spätzle*  
*Creamy mushroom pork cutlet in sauce with homemade spätzle (JA,2)*
- 11 **Hawaiiisteam** 14,90 €  
*Zarter Schweinerücken mit Scheiben vom Hinterschinken, Ananas,  
und feinem Goudakäse überbacken, dazu Rahmsosse und Kartoffelkroketten*  
*Pork steak „hawaii“ with ham, pineapple, scalloped cheese, sauce  
and croquettes (AJ,12,4)*
- 12 **Sindelfinger Filetteller** 16,90 €  
*Zarte Schweinemedallions vom Grill mit einer hausgemachten Maultasche,  
Kässpätzle und feiner Madagaskar-Pfefferrahmsosse*  
*Pork roasted on the grill with maultasche, cheesespätzle and creamy  
Pepper gravy (AEJ,4)*
- 13 **Filetöpfle** 15,90 €  
*Zarte Schweinefiletmedallions vom Grill mit Spätzle und Champignonrahmsosse*  
*Porkfilet with homemade spätzle and creamy mushroom gravy (AE,2)*

## Leckere Klassiker und schwäbisches

- 14 **Schwäbische Kässpätzle** 8,90 €  
*Unsere hausgemachten Spätzle in der Pfanne geröstet mit Emmentaler Käse und einem Schuss Sahne, dazu Schmelzzwiebeln*  
*Cheese spätzle with onions (AEJ)*
- 15 **Maultaschen** 8,90 €  
*Unsere leckeren hausgemachten Fleischmaultaschen angeröstet mit Ei*  
*Maultaschen fried with eggs (E)*
- 16 **Maultaschenpfännle** 11,90 €  
*Unsere hausgemachten Maultaschen mit frischem Pfannengemüse und Kräuterschmand*  
*Maultaschen pan with fresh vegetables and pesto (J)*
- 17 **Ofenkartoffel** 11,90 €  
*Große Ofenkartoffel mit leckerem Kräuterquark gefüllt, gegrillten Streifen von der Putenbrust und frischem Salat umlegt*  
*baked potato with curds, grilled turkey strips and salad (JA,8)*

## Steaks vom Grill

- 18 **Schweinerückensteak** 11,90 €  
*Pork steak (A) 200g*
- 19 **Putenbruststeak** 11,90 €  
*Turkey steak (A) 200g*
- 20 **Brasilianisches Rumpsteak** 15,90 €  
*Brasilien rump steak (A) 200g*
- 21 **Brasilianisches Rumpsteak** 21,50 €  
*Brasilien rumpsteak (A) 300g*

*Dazu servieren wir wahlweise Kräuterbutter oder Pfeffersosse*  
*The steaks are served with herbal butter or pepper sauce (JA,4)*

## Beilagen

- 22 **Ofenkartoffel mit Kräuterquark (J)** 4,00 €

	<i>Baked potato with curds</i>	
23	<b>Pommes frites</b>	4,00 €
	<i>French fries</i>	
24	<b>Bratkartoffeln</b>	4,00 €
	<i>Fried potatoes</i>	
25	<b>Wilde Kartoffeln mit Kräuterquark (J)</b>	4,00 €
	<i>Country potatoes with curds</i>	
26	<b>Portion Kräuterquark (J)</b>	1,00 €
	<i>Herbal curd</i>	
27	<b>Hausgemachte Spätzle (AE)</b>	4,00 €
	<i>Homemade spätzle</i>	
28	<b>Hausgemachte Spätzle mit Bratensosse (AE.4)</b>	4,00 €
	<i>Homemade spätzle with gravy</i>	
29	<b>Portion Champignonsosse (A,3)</b>	2,60 €
	<i>Mushrooms in creamy gravy</i>	
30	<b>Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing</b>	4,20 €
	<i>Small tossed salad (8)</i>	
31	<b>Grosser gemischter Salat mit Hausdressing J)</b>	6,20 €
	<i>Large tossed salad (8)</i>	

### **Vesperzeit**

32	<b>Schwäbischer Wurstsalat *</b>	8,90 €
	<b>Würzige Schinken- und Schwarzwurststreifen, pikant angemacht mit Zwiebelringen , dazu Brot</b>	
	<i>Swabian sausage salad with blood sausage, onions, pickles and bread</i>	
33	<b>Schweizer Wurstsalat *</b>	8,90 €
	<b>Goudakäse und würzige Schinkenwurststreifen, pikant angemacht mit Zwiebelringen, dazu Brot</b>	
	<i>Swiss sausage salad with cheese strips, onions, pickles and bread</i>	
34	<b>Hausgemachter Wurstsalat *</b>	8,90 €
	<b>Würzige Schinkenwurststreifen, pikant angemacht mit Zwiebelringen , dazu Brot</b>	
	<i>Homemade sausage salad with onions, pickles and bread</i>	
35	<b><u>mit Bratkartoffeln</u></b>	12,50 €

with fried potatoes

## **Knackiges für jeden Geschmack**

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 36 | <b>Salat Maultäschle</b><br><b>Gebratene Maultaschenstreifen auf frischen Blattsalaten mit<br/>feinem Hausdressing</b><br>Green salad with fried maultaschenstrips (A,E,8)                                | 8,90 €  |
| 37 | <b>Salat Thunfisch</b><br><b>Bunte Salatplatte mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven Peperoni und<br/>gekochtem Ei in einer feinen Marinade</b><br>mixed salad with tuna, onions, oliven,and boiled egg (E,H,8) | 8,90 €  |
| 39 | <b>Salat Pute</b><br><b>Gegrillte Putenbruststreifen auf frischen Blattsalaten mit Champignons<br/>und feinem Hausdressing</b><br>green salad with grilled turkeystrips and fresh mushrooms (8)           | 9,50 €  |
| 40 | <b>Goldbachsee Salat</b><br><b>Große bunte Salatplatte mit gegrilltem Schweinerückensteak, einem<br/>Rindersteak, mit feiner hausgemachter Kräuterbutter und<br/>würzigem Hausdressing</b><br>(A,J,8)     | 15,90 € |

## **Leckerer ohne Fleisch**

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 41 | <b>Gemüseteller mit frischem Grillgemüse , feinen Champignons<br/>und leckerem Kräuterschmand</b><br>vegetables dishes with fresh mushrooms and sour cream (J)   | 11,90 € |
| 42 | <b>Gebratenes Fischfilet auf Grillgemüse mit Dampfkartoffeln und<br/>Champignonsosse</b><br>Fish from the grill with vegetable, potatos and mushroom gravy (A,3) | 13,90 € |

## Aperitifs

43	<i>Campari Orange</i> (5)	4cl	4,00 €
44	<i>Campari Soda</i> (5)	4cl	4,00 €
45	<i>Sandemann Sherry</i>	4cl	4,00 €
46	<i>Martini weiss oder rot</i> 5.Farbstoff	5cl	4,00 €

## Fassbiere

47	<i>König Ludwig Exportbier</i>	0,3l	2,80 €
48	<i>König Ludwig Exportbier</i>	0,4l	3,60 €
49	<i>Warsteiner Pilsener</i>	0,3l	2,80 €
50	<i>Warsteiner Pilsener</i>	0,4l	3,60 €
51	<i>König Ludwig Hefe hell</i>	0,3l	2,80 €
52	<i>König Ludwig Hefe hell</i>	0,5l	4,00 €
53	<i>Colaweizen</i> (5)	0,5l	4,50 €

## Flaschenbiere

54	<i>Prinzregent Luitpold Hefe dunkel</i>	0,5l	4,00 €
55	<i>König Ludwig Export dunkel</i>	0,5l	4,00 €
56	<i>König Ludwig Kristallweizen</i>	0,5l	4,00 €
57	<i>Warsteiner alkoholfrei isotonisch</i>	0,33	2,80 €
58	<i>König Ludwig Hefeweizenbier</i> alkoholfrei	0,5l	4,00 €

## Warme Getränke

59	Tasse Kaffee	2,40 €
60	Kännchen Kaffee	4,60 €
61	Tasse Kaffee coffeinfrei	4,60 €
62	Kännchen Kaffee coffeinfrei	2,40 €
63	Espresso	2,20 €
64	Doppelter Espresso	3,80 €
65	Tasse Cappuccino (J)	3,40 €
66	Tasse Milchkaffee (J)	3,40 €
67	Latte Macchiato (J)	3,40 €
68	Chociato, heisse Schokolade mit Espresso (J)	3,20 €
69	Tasse heisse Schokolade mit Milchschaum und Sahne	3,40 €
70	Glas Tee (J)	2,20 €
71	Kännchen Tee	4,20 €

**Auf Wunsch bekommen Sie alle Kaffeegetränke auch ohne Coffein!!**

J. Milchlaktose

## Alkoholfreie Getränke

72	Cola* ,Fanta* , Spezi*	0,2l	2,50 €
73	Cola* , Fanta* , Spezi*	0,4l	3,80 €
74	Apfelsaftschorle	0,2l	2,50 €
75	Apfelsaftschorle	0,4l	3,80 €
76	Bitter Lemon (Chininhaltig)	0,2l	2,50 €

\*Wasser, Zucker, Kohlensäure, Farbstoff E150d, Säuerungsmittel, Phosphatsäure, natürliches Aroma, Koffein.

Wasser, Zucker, Orangensaft aus Konzentrat, Kohlensäure, Citrussäure, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure, Farbstoff Carotin,

Stabilisatoren E412,E414,E445.

77	Säfte (Apfelsaft, Orangensaft Johannisbeernektar, Kirschnektar)	0,2l	2,80 €
78	Säfte(Apfelsaft,Orangensaft Johannisbeernektar Kirschnektar)	0,4l	4,00 €
80	Flasche Teinacher	0,25l	2,40 €
81	Flasche Teinacher	0,5l	4,00 €
82	Flasche Teinacher	0,7l	4,50 €
83	Flasche Teinacher still	0,25l	2,40 €
84	Flasche Teinacher still	0,7l	4,50 €



## Nach dem Essen empfehlen wir

		2cl	
85	Mirabellenbrand	2cl	4,00 €
86	Kirschbrand	2cl	4,00 €
87	Williams Christbrand	2cl	4,00 €
88	Quittenbrand	2cl	4,00 €
89	Verschiedene Grappa	2cl	4,60 €

## Spirituosen

90	Asbach Uralt	2 cl	3,00 €
91	Asbach Uralt gespritzt	4 cl	3,50 €
92	Bailey's (J)	2cl	3,50 €
93	Obstler	2cl	2,50 €
94	Williams Christbirne	2 cl	3,00 €
95	Korn	2cl	3,00 €
96	Fernet Branca	2cl	3,50 €
97	Ramazotti	2cl	3,50 €
98	Jubiläumsaquavit	2cl	4,00 €
99	MalteserAquavit	2cl	3,50 €

## Sekt und Perlwein

100	Piccolo	2cl	6,50 €
101	Glas Proescoco	0,1l	3,80 €
102	Flasche Sekt	0,7l	14,90 €

## Weissweine

103	<u>Württemberg</u> Fleiner Eselsberg Riesling halbtrocken(4)	1/4l	4,80 €
104	Lehensteinsfelder Steinacker Riesling trocken(4)	1/4l	4,80 €
105	Riesling Kabinett trocken, Weingut Burkhardt (4)	1/4l	5,00 €
	<u>Italien</u>		4,80 €
106	Pinot Grigio Veneto La Marca, trocken(4)	1/4l	
	<u>Australien</u>		4,80 €
107	Chardonnay (Cimarosa), trocken(4)	1/4l	

## Roseweine

	<u>Württemberg</u>		
108	Cleebronner Heuchelberg Spätburgunder Weissherbst halbtrocken(4)	1/4l	4,80 €
109	Hohenhasslacher Kirchberg Lemberger trocken(4)	1/4l	4,80 €

## Rotwein

	<u>Württemberg</u>		
110	Verrenberger Lindelberg Trollinger „Fürstenfass“ trocken(4)	1/4l	4,80 €
111	Trollinger mit Lemberger trocken Weingut Burkhardt Stromberg Zabergäu „Trollinger mit Lemberger“ Haberschlachter Dachsberg, halbtrocken (4)	1/4l	4,80 €
	<u>Frankreich</u>		
112	Bordeaux trocken(4)	1/4l	4,80 €
	<u>Italien</u>		
113	Montepulciano d `Abruzzo, kräftig, trocken(4)	1/4l	4,80 €
	<u>California</u>		
114	Ruby Cabernet ,fruchtig trocken(4)	1/4l	4,80 €



## Rostbratenaktion Jeden Donnerstag

### Rostbraten

<b>Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln</b>	<b>13,90 €</b>
<b>Jägerrostbraten mit Champignons in Rahm und hausgemachten Spätzle</b>	<b>13,90 €</b>
<b>Rahmrostbraten mit Kartoffelkroketten</b>	<b>13,90 €</b>
<b>Schwäbischer Rostbraten mit Sauerkraut und Spätzle</b>	<b>13,90 €</b>
<b>Rostbraten „Madagaskar“ mit Pfefferrahmsossen und wilden Kartoffeln</b>	<b>13,90 €</b>
<b>Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle</b>	<b>13,90 €</b>
<b>Badischer Rostbraten mit Speck und Zwiebeln mit Pommes frites</b>	<b>13,90 €</b>

[www.goldbachsee .de](http://www.goldbachsee.de)