Speisekarte

ANGERMAIER
FASZINATION TRACHT

Vorspeisen

„Deftiges Vesperbrettle“[27,511,28,33,34,36,37,38,1,99,100,102]
Schwarzwälder Schinken und Pfefferbeißer, Grillwammerl
Schwarzwurstscheiben und kleine Frikadellen
Bergkäsewürfel mit Trauben, Kräuterschmand, Obazda
rustikales Baguette und Salzbutter, Mini-Käsebrezeln
(Vorspeise für 2 Personen, Hauptgang für 1 Person)
24€

Caesar Salad
Romanasalat mit gehobeltem Parmesan und Croûtons[1,27,511,28,30,34,37]
14,50€

mit gebratenen Putenstreifen[1,27,511,28,30,34,37]
23,50€

mit veganen Chunks[1,27,511,28,30,33,34,37]
20€

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle[27,511,28,30,34,36]
7,50€

Kürbiscremesuppe mit Winterpesto und Kernöl[2,33,39]
8,50€

MARITIM
Hotel Stuttgart

ANGERMAIER
FASZINATION TRACHT

Hauptgänge

Wiener Backhendl mit Kartoffelsalat oder Homestyle Fries[27,30,37]
23,50€

Brasato ★ von der Kalbsschaufel in Rotweinsoße
mit Blaukraut und Semmelknödel mit Schmelze[27,511,28,30,33,34,36,2,13]
27€

Gegrillte Schweinerippchen, glasiert mit hausgemachter BBQ Sauce,
Coleslaw und Homestyle Fries[27,515,30,34,37,1,16,19]
27,50€

Gratinierte Knöpfle mit Allgäuer Bergkäsemischung,
Röstzwiebeln und kleinem Salat[27,511,28,30,34,37,39,1,12]
18,90€

Hausgemachte Kartoffelpuffer
wahlweise mit:

Räucherlachs, Kräuterschmand und Salatbouquet[28,34,31,1,2,13]
23€

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Egerlingen[28,34]
27€

Waldpilzrahm und Grillgemüse[28,34]
14€

© Henry Czauderna; © Kzenon; © Jürgen Fälchle;
© Anna Sedneva; © sunnychicka - Fotolia.com

Dessert

Kaiserschmarrn mit karamellisierten Nüssen und Vanillesoße[27,511,28,30,34,35,591,592,593,594,12]
als Dessert 9€
als Hauptgang 14,50€

Cheesecake mit Nusseis und Zimtkirschen[28,30,34,35,592]
9,50€

★ Kitchenpedia:
Das Wort "Brasato" stammt aus dem Dialekt des Piemont und bedeutet so viel wie "langsames Schmoren".
Es beschreibt eine traditionelle Zubereitungsmethode für Rinderbraten, bei der das Fleisch langsam in Rotwein geschmort wird.
Ursprünglich dauerte die Zubereitung vier Tage:
Am ersten Tag legte man das Fleisch in den Wein, am zweiten Tag kamen Gewürze und Gemüse hinzu, und am vierten Tag wurde das marinierte Fleisch endlich zubereitet.
Heutzutage geht es zum Glück schneller!

© Henry Czauderna; © Kzenon; © Jürgen Fälchle; © Anna Sedneva; © sunnychicka - Fotolia.com

MARITIM
Hotel Stuttgart

Kennzeichnung Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoff

101 mit Nitritpökelsalz

2 mit Antioxidationsmittel

3 mit Geschmacksverstärker

9 mit Süßungsmitteln

10 enthält eine Phenylalaninquelle

12 mit Farbstoff

13 geschwefelt

14 gewachst

15 geschwärzt

16 mit Phosphat

23 Chininhaltig

24 Koffeinhaltig

© Henry Czauderna; © Kzenon; © Jürgen Fälchle;
© Anna Sedneva; © sunnychicka - Fotolia.com

MARITIM
Hotel Stuttgart

Kennzeichnung Hauptallergene

27 Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse

511 Weizen und Weizenerzeugnisse

512 Dinkel und Dinkelerzeugnisse

513 Kamut und Kamuterzeugnisse

514 Roggen und Roggenerzeugnisse

515 Gerste und Gerstenerzeugnisse

516 Hafer und Hafererzeugnisse

515 Gerste und Gerstenerzeugnisse

28 Laktose

29 Krebstiere und -erzeugnisse

30 Eier und -erzeugnisse

31 Fisch und –erzeugnisse

32 Erdnüsse und -erzeugnisse

34 Milch und –erzeugnisse

35 Schalenfrüchte und –erzeugnisse

591 Mandeln und Mandelerzeugnisse

592 Hasselnüsse und Haselnusserzeugnisse

593 Walnüsse und Walnusserzeugnisse

594 Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse

595 Pecannüsse und Pecannusserzeugnisse

596 Paranüsse und Paranusserzeugnisse

597 Pistazien und Pistazienerzeugnisse

598 Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse

36 Sellerie und -erzeugnisse

37 Senf und -erzeugnisse

39 Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

© Henry Czauderna; © Kzenon; © Jürgen Fälchle;
© Anna Sedneva; © sunnychicka - Fotolia.com