

Auszug aus unserer Speisekarte

Gegen den Durst

0,21

0,41

Coca Cola,^{7,9,5} Fanta,^{20,2,6,8}

Spezi,^{6,5,9,8}

Bitter Lemon ^{15,5,6,19}

Tonic ^{7,19,5}

Zitronenlimonade ^{5,7,19}

Apfelsaft

Orangensaft

Johannisbeernektar

Kirschnektar

Bananennektar

Saftschorle, sonstige

Coca Cola zero Flasche ^{6,7,19,5,9} 0,331

Mineralwasser spritzig oder still

Für den Durst

Bier vom Fass

0,31

0,51

CD Pils ^A

Sanwald Hefeweizen hell^A

Radler^{5,8,A}

Russ

Diesel

Aus der Flasche

0,31

0,51

Sanwald Hefeweizen Kristall ^A

Sanwald Hefeweizen Dunkel^A

Sanwald Sportlerweizen alkoholfrei ^A

Dinkelacker Pils alkoholfrei ^A

Schwabenbräu „das Schwarze“ ^A .

Hopfenwunder ^A

Desperados ^A



Weine aus der Region

Viertele weiß

0,25l

Collegium Württemberg Riesling⁴ tro.QBA

Viertele rot

Collegium Württemberg Trollinger tro. QBA

Collegium Württemberg Lem. mit Troll.tro⁴ .QBA

Viertele rose

Collegium Württemberg Schiller tro⁴. QBA

Weinschorle:rot, rose oder weiß⁴



Warme Getränke

Tasse Kaffee⁹

Pott Kaffee⁹

Kaffee Baileys^{9,c}

Kaffee Amaretto⁹

Milchkaffee ^{9,c}

Latte Macchiato ^{9,c}

Cappuccino ^{9,c}

Heiße Schokolade mit Sahne ^c

Heiße Schokolade mit 2 cl.Rum & Sahne ^c

Espresso⁹

Doppelter Espresso ⁹

Tee mit 2 cl Rum

Grog mit 4 cl. Rum

Glühwein ⁴0,2 l

Kinderpunsch 0,2l

Große Tasse Tee, verschiedene Sorten



Salate



Großer Salat ^D

Blattsalate mit hausgemachtem Dressing, Tomate, Gurke und Karotte

Salat Chicken^D

Blattsalate mit hausgemachtem Dressing, Tomate, Gurke, Karotte, und knusprigen Hähnchenfilet Nuggets

Salat Rinderstreifen ^D

Blattsalate mit hausgemachtem Dressing dazu würzig gebratene Roastbeefstreifen, Tomate, Gurke und Karotte

Salatteller mit Ofenkartoffel ^{C,D,M}

Blattsalate mit hausgemachtem Dressing, Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Tomate, Gurke und Karotte



Salat Maultasche ^{0,12,19,8,2,11,18,3,2,D,M,A,K}

Blattsalate mit hausgemachtem Dressing dazu Streifen unserer leckeren Maultaschen

Salat Iglu ^{0,7,6,12,19,8,2,11,18,3,2,D,M,A,K}

Blattsalate mit hausgemachtem Dressing, Tomate, Gurke und Karotte gekochtes Ei, dazu Streifen von Hinterschinken und Käse



Suppen

Gemüsebrühe ^{10,1,A,K,D,M}

mit feiner Gemüseeinlage

Maultaschensuppe ^{0,12,19,8,2,11,18,D,3,2,M,A,K}

Gemüsebrühe mit Maultasche

Gulaschsuppe ^{4,D,M}

für den kleinen Hunger

Zwiebelrostbraten mit Brot ^{A,D}

Tellerschnitzel ^{A,K,M,D} auf Bratensößle mit Brot

Paar Saitenwürstchen von der Pute ^{11,8,3,2,18,D,M}

Wurstsalat ^{A,6,11,8,3,2,18,D,M}

mit Zwiebeln und Brot

Schwäbisch (zusätzlich mit Streifen von Schwarzwurst^{1,12})

Oder Schweizer Art

(zusätzlich mit Streifen von Käse ^{7,6,C})

Wilde Kartoffeln

mit Kräuterschmand ^{D,K,7,2,1}

Fleischkäse ^{A,6,11,8,3,2,18,D,M}

mit Kartoffelsalat, Zwiebelsoße



Portion Pommes frites
Warmes Sandwich mit Salatbouquet^D
frisch gefüllt mit Tomaten und Mozzarella ^{C,A,0,6,1,2}
Oder
Pfeffersalami und Käse^{6,1,2}
oder
Geräucherter Lachs und Frischkäse ^{18,B}



Aus Topf und Pfanne

Zwiebelrostbraten klassisch ^{D,M,A,K}
BratensöÙle, hausgemachte Spätzle
Käsespätzle ^{A,K,7,6,C}
mit Emmentaler, -und herzhaftem Bergkäse
dazu Röstzwiebeln
Geschmelzte Maultaschen ^{0,12,19,8,2,11,18,D,3,2,M,A,K}
Maultaschen aus der Brühe mit geschmelzten
Zwiebeln und Kartoffelsalat
Geröstete Maultaschen ^{0,12,19,8,2,11,18, D,3,2, M, A, K}
mit Ei geröstet, dazu schwäbischer Kartoffelsalat
Rahmschnitzel^{4,A,M,C}
Schweineschnitzel natur, in feiner RahmsoÙe,
Kroketten
Cordon bleu pan. Schweinerückensteak
mit Kochschinken ^{K,A,M,A,7,6,C,11,19,8,2,18,D} und Käse gefüllt,
Pommes frites
Gaisburger Marsch ^{A,K,D,M}
Gekochte Rindfleischstücken, Spätzle, Kartoffelstückchen
Karotten und Zwiebelschmelze in Rinderbrühe
Marinierter gebackener Schafskäse^{17,D}
mit Salatbouquet
Schnitzel Wiener Art ^{K,A,M,D}
paniertes Schweineschnitzel wahlweise mit Pommes frites,
hausgemachten Spätzle oder Kartoffelsalat
Currywurst mit Pommes frites ^{12,8,D,M,1,0}
Schweinefilet auf Toast ^{6,D,2,1,C}
mit Champignons und Käse überbacken, Salatbouquet

Burger 200 g

Beef-Burger ^{A,M,K,7,2,D,6}

Rinderpaddy 200g mit Ketchup Majo, Zwiebeln, Tomate und Gurke, Salat

Cheeseburger ^{A,M,K,7,2,D,6,C}

Rinderpaddy 200 g, Käse, Ketchup, Majo Zwiebeln, Tomaten und Gurke, Salat



Alle Burger im klassischen Hamburgerbrötchen

Dessert

Blonder Engel ^{5,6}

eine Kugel Vanilleeis, Campari und Orangensaft

Schwarzer Engel ^{C,9,K}

eine Kugel Vanilleeis auf frischem Espresso und ein Hauch von Sahne

großer Apfelstrudel ^{6,7,A,H,K,C}

mit Vanillesoße *oder* Sahne *oder* einer Kugel Vanilleeis

Heiße Liebe ^{C,K}

1 große Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Kaiserschmarrn ^{A,K,C}

mit Zwetschgenröster (Gut Ding braucht gut Weil)

Kugel Eis

Vanille, Schokolade oder Mango



Hits für Kids wirklich nur für Kids

Portion Spätzle mit Soße A,K,D,M

Chicken Pommes A,K

Hähnchenfilet Nuggets mit Pommes frites

Kinderschnitzel K,A,M,C,D,O

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites oder Kartoffelsalat

Geröstete Maultasche 0,12,19,8,2,11,18,D,3,2,M,A,K

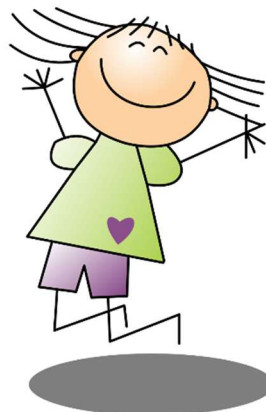
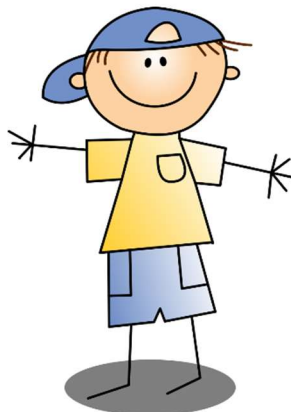
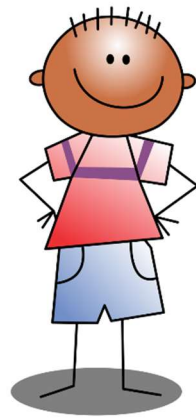
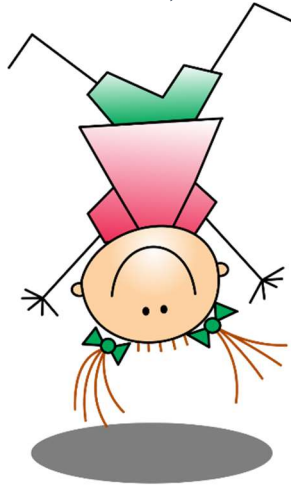
Maultasche überbacken mit Ei

Beef-Burger A,M,K,7,2,D,6

Rinderpaddy 120g mit Ketschup Majo, Zwiebeln,
Tomate und Gurke, Salat

Cheeseburger A, M,K,7,2,D,6,C

Rinderpaddy 120g, Käse, Ketchup, Majo Zwiebeln,
Tomaten und Gurke, Salat



Verzeichnis der Zusatzstoffe und Allergene:

mit:

0 Phosphat,	15 Chinin,
1 Konservierungsmittel,	16 Taurin,
2 Antioxidationsmittel,	17 geschwärzt,
3 Geschmacksverstärker,	18 Rauch,
4 Sulfite,	19 Süßungsmittel,
5 Aromen,	A Gluten,
6 Farbstoffe,	B Fisch,
7 Säuerungsmittel,	C Laktose,
8 Stabilisatoren,	D Senf,
9 Koffein,	F Krebstiere,
10 Schwefeloxid,	G Erdnüsse,
11 Natrium,	H Nüsse,
12 Dextrose,	I Sesam,
13 Natriumcarbonat,	J Weichtiere,
	K Ei,
	L Soja,
	M Sellerie,
	O Schalenfrüchte,

Ob Familienfeier, Catering oder Firmenevent, Tagungen
und Seminare,
wir sind gerne für Sie da.
Wir gestalten Ihre Tafel, und kochen gerne Ihr
Lieblingsmenü,
oder lassen Sie sich von unseren Menü,- und
Buffetvorschlägen verführen

Restaurant & Kiosk Iglu

Catering, Familien-, und Firmenfeiern

Familie Panse

Telefon: 0711 3160510

Mobil: 0174 16 84 957

Email: restaurant.iglu@gmail.com

Offnungszeiten von Oktober bis März:

Montag bis Freitag ab 16:30 Uhr

Samstag ab 12:30 Uhr

Sonn,- und Feiertags ab 10:30 Uhr