

Unsere Speisekarte

Fasnetsgerichte zum 100 jährigen Jubiläum der VSAN:

Ausnahme - und heute nur bei uns: Marktwirts Sauschwänzle mit Brot	€ 8.90
Saures Leberle vom oberschwäbischen Rind mit Marktwirts Bratkartoffeln	€ 19.90
Saure Kutteln mit Brot	€ 9.90
Linsen, Spätzle, Saitenwürstle	€ 16.90
Hausgemachter Saumagen mit Spätzle und Soß'	€ 18.90
2 feine Bratwürstle von Zimmerers Saulgauer Kalb mit Chefs Kartoffelsalat	€ 16.90
Rahmgulasch von Zimmerers Bad Saulgauer Kalb mit Champignons und feinen Nüdele	€ 21.90

Hausgemachte Rinderbouillon mit Flädle oder Maultäschle 	€ 6.90
Bunt gemischter Beilagensalat mit Hausdressing 	€ 6.90
Bunt gemischter Salatteller der Saison mit Hausdressing 	€ 13.90
Bunt gemischter Salatteller der Saison mit gebratener Putenbrust vom Klosterhof Knäpple in Habsthal 	€ 17.90
Wurstsalat - „Klassischer“, „Schweizer“ oder „Schwäbischer“ 	€ 12.90
Hausgemachte Käs'spätzle mit Bergkäse, Schmelzzwiebeln und Salat  € 16.90	
Hausgemachte Kartoffel-Spinatmaultaschen* mit Rahmchampignons 	€ 17.90
Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites* und Salat 	€ 20.90
Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ mit Spätzle, Soße und Salat  € 20.90	
„Saulgauer Marktplatzpfännle“ Filet vom Landschwein mit frischen Rahmchampignons, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle 	€ 24.90
Rückensteak (ca. 250g) vom oberschwäbischen Landschwein mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse* und Pommes Frites* 	€ 22.90
Wagenhausener Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln 	€ 24.90
Zwiebelrostbraten vom oberschwäbischen Rind mit frischen Röstzwiebeln, Gemüse und Spätzle 	€ 29.90

Dessert

Vanilleeis mit heißen Waldbeeren	€ 7.90
Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis	€ 8.90
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 4.90

Haus am Markt

RESTAURANT · CAFÉ · EVENTS

Handwerk und Tradition bilden die Grundfesten unserer Küche. So stellen wir neben Spätzle, Maultaschen, unseren Soßen und Suppen so gut wie alles auf der Speisekarte selbst **nach klassischem Handwerk** und modernen Methoden aus **besten Rohstoffen** für Sie her. Wir sind **kein Fast-Food-Restaurant**, das fertige Convenience-Ware anbietet, sondern setzen auf **Frische und Nachhaltigkeit**. Wir kochen deshalb **à la minute** für Sie, was bedeutet, dass es auch einmal ein **bisschen Wartezeit** mit sich bringt. **Aber wer Qualität zu schätzen weiß, wird dies verstehen.**

Mit Allergien und Unverträglichkeiten kennen wir uns bestens aus!

Gerichte, die **glutenfrei**  oder **laktosefrei**  möglich sind, haben wir entsprechend markiert. Bei einigen Gerichten ist ein kleiner Preisaufschlag nötig. Auch für **Veganer** kochen wir gerne etwas Leckeres. Sprechen Sie unseren Service einfach offen an!

Salate



Familie Gulde aus Langenenslingen arbeitet eng mit regionalen Erzeugern zusammen und beliefert uns fast täglich mit frischem Gemüse und Obst.

Bunt gemischter Vorspeisensalat mit Hausdressing   € 6.90

Bunt gemischter Salatteller der Saison* mit Hausdressing   € 13.90

Bunt gemischter Salatteller der Saison* mit Weichkäse und Apfelchutney  € 16.90

Bunt gemischter Salatteller der Saison* mit kleinem Rumpsteak und hausgemachter Kräuterbutter   € 20.90



Familie Knäpple aus Habsthal ist für ihr qualitativ hochwertiges Puten- und Gänsefleisch bekannt.

Bunt gemischter Salatteller der Saison mit Putenbruststreifen vom Klosterhof Knäpple in Habsthal   € 18.90

Suppen

Hausgemachte Rinderbouillon mit Flädle  € 6.90

Hausgemachte Rinderbouillon mit Maultäschle  (+ € 2)  € 6.90

Hauptgerichte



Oberschwäbische Eier von der Familie Senn bilden u.a. die Grundlage für unsere Spätzle.

**Hausgemachte Käs'spätzle mit Allgäuer Bergkäse,
Schmelzzwiebeln und Salat** (X)(+ € 3) **€ 17.90**

Hausgemachte Kässpätzle ohne Salat (X)(+ € 3) **€ 13.90**

Unsere vegetarischen Kartoffel-Spinatmaultaschen* auf Rahmchampignons **€ 17.90**

Vegane Kartoffel-Gemüsepfanne mit frischen Kräutern (X)(X) **€ 17.90**

Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Bratensoße (X)(+ € 3) **€ 17.90**



Buchmann's LandSchwein – Ausgesuchte Landwirte aus Oberschwaben garantieren das regionale Premium-Produkt aus nachhaltiger, artgerechter Tierhaltung mit genügend Auslauf und gentechnikfreier Fütterung.

Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat
(X)(+ € 3) (X) **€ 21.90**

**Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ mit hausgemachten Spätzle,
unserer feinen Bratensoße und Salat*** (X)(+ € 3) (X) **€ 21.90**

Schnitzel vom Landschwein ohne Salat **€ 17.90**

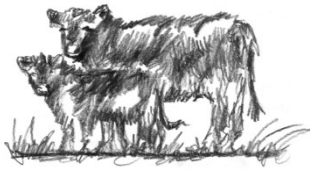
**Rückensteak (ca. 250g) vom oberschwäbischen Landschwein
mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse* und Pommes Frites** (X)(X) **€ 23.90**

„Saulgauer Marktplatzpfännchen“
Medaillons vom Landschwein mit frischen Rahmchampignons, Marktgemüse und
hausgemachten Spätzle (X)(+€ 2) (X) **€ 24.90**



Seit dem 19. Jahrhundert werden in Bad Saulgau-Wagenhausen Forellen gezüchtet. Kurze Wege garantieren Frische und Nachhaltigkeit sowie eine enge Zusammenarbeit zwischen Produzent und Gastronom.

Wagenhausener Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln (X)(X) **€ 24.90**



Qualitativ hochwertiges Gallowayrind aus Weidehaltung beziehen wir direkt von der eigenen Familie Zimmerer aus Bad Saulgau. Unser Rindfleisch kommt ansonsten aus nachhaltiger Landwirtschaft aus Baden Württemberg, meist aus einem Umkreis von maximal 30 Kilometern.

Dry Aged Tomahawksteak vom Saulgauer Rind, das nachhaltigste Steak der Stadt!
Auf Vorbestellung innerhalb von zwei Tagen ab 2 Personen verfügbar
Mit Saisonalen Beilagen € 44.90 pro Person

„Siedfleischtopfle“

gekochtes Rindfleisch mit Gemüse*, Kartoffeln, Meerrettich   € 21.90

Rumpsteak (ca. 220 g) vom heimischen Weiderind

mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites   € 29.90

Zwiebelrostbraten (ca. 220 g) vom heimischen Weiderind

mit frischen Röstzwiebeln, Gemüse und Spätzle  (+€ 2)  € 29.90

„Die sieben Schwaben“

ab 2 Personen, pro Person € 38.90

Vorweg eine Flädlesupp‘,
Zwiebelrostbrättele, Schweinemedallions in Champignonrahm, Saitenwürstle
auf Linsen, Maultaschen, Käs‘spätzle, Kartoffelsalat

Vesper

Wurstsalat von der oberschwäbischen Schinkenwurst   € 12.90

Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Käse   € 12.90

Wurstsalat „Schwäbische Art“ mit Schwarzwurst   € 12.90

**Käsebrettle „Haus am Markt“ mit einer regionalen Käse-Auswahl
und hausgemachtem süß-saurem Chutney**   **€ 12.90**

Portion Bratkartoffeln zum Wurstsalat*  **€ 6.90**

„Schwäbische Tapas“

**Kleiner Wurstsalat, Maultäschle, Schwarzwurst,
regionaler Käse und ein Salatlée**  (+€ 2) **€ 17.90**

Dessert

Gemischtes Eis (3 Kugeln)  **€ 6.00**
Vanille, Schoko, Nuss, Erdbeer, Zitrone

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne  **€ 7.50**

Vanilleeis mit heißen Waldbeeren  **€ 7.90**

Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis **€ 8.90**

„Affogato“ - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis  **€ 4.90**

**Desserteller „Haus am Markt“ – Lassen Sie sich von unseren süßen
Verführungen überraschen...** **€ 9.90**

Für weitere Desserts schauen Sie bitte auf unsere Empfehlungskarte!
Für Auskunft über Allergene fragen Sie unser Servicepersonal nach der Allergikerkarte!
Fragen Sie auch nach unserer Kinderkarte!