

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 mal ein bisschen Wartezeit mit sich bringt. Aber wer Qualität zu schätzen weiß, wird dies verstehen.

Suppen und Salate

Hausgemachte Rinderbouillon mit Flädle*  € 5.50



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

Bunt gemischter Vorspeisensalat* mit Hausdressing  € 5.50

Bunt gemischter Salatteller der Saison* mit Hausdressing  € 9.50



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

Gebratene Putenbrust vom Klosterhof Knäpple in Habsthal
auf bunten Salaten der Saison*  € 14.90

Unsere Klassiker

Hausgemachte Käs'spätzle mit Allgäuer Bergkäse,
Schmelzzwiebeln und Salat*  € 13.90

Hausgemachte Kartoffel-Spinatmaultaschen* auf Rahmchampignons € 13.90

Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Bratensoße  € 14.90



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  € 19.90



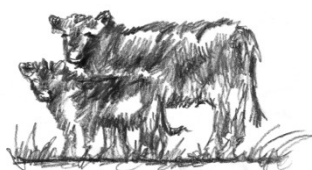
Buchmann's LandSchwein – Ausgesuchte Landwirte aus Oberschwaben garantieren das regionale Premium-Produkt aus nachhaltiger, artgerechter Tierhaltung mit genügend Auslauf und gentechnikfreier Fütterung

Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites* und Salat*  € 16.90

Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ mit hausgemachten Spätzle, unserer feinen Bratensoße und Salat*  € 17.90


Rückensteak (ca. 250g) vom oberschwäbischen Landschwein mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse* und Pommes Frites*  € 18.90

„Saulgauer Marktplatzpfännchen“
Medaillons vom Landschwein mit frischen Rahmchampignons, Marktgemüse* und hausgemachten Spätzle  € 19.90



Qualitativ hochwertiges Gallowayrind aus Weidehaltung beziehen wir direkt von der eigenen Familie Zimmerer aus Bad Saulgau. Unser weiteres Rindfleisch kommt aus nachhaltiger Landwirtschaft aus Baden Württemberg, meist aus einem Umkreis von maximal 50 Kilometern.

„Siedfleischtöpfele“
gekochtes Rindfleisch mit Gemüse*, Kartoffeln, Meerrettichsoße  € 18.90

Rumpsteak (ca. 220 g) vom heimischen Weiderind 
mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse* und Pommes Frites* € 24.90


Zwiebelrostbraten (ca. 220 g) vom heimischen Weiderind 
mit frischen Röstzwiebeln, Gemüse* und Spätzle € 24.90



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

„Die sieben Schwaben“

ab 2 Personen, pro Person € 32.90

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

Vesper

<i>Wurstsalat </i>	€ 9.90
<i>Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Käse </i>	€ 9.90
<i>Wurstsalat „Schwäbische Art“ mit Schwarzwurst </i>	€ 9.90
<i>Käseplatte „Haus am Markt“ mit einer regionalen Käse-Auswahl und hausgemachtem süß-saurem Chutney </i>	€ 10.90

„Schwäbische Tapas“

*Kleiner Wurstsalat, Maultäschle, Schwarzwurst,
regionaler Käse und ein Salätle  € 13.90*

Dessert

<i>Vanilleeis mit heißen Waldbeeren</i>	€ 5.90
<i>Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis</i>	€ 6.50
<i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	€ 3.50
<i>Desserteller „Haus am Markt“ – Lassen Sie sich von unseren süßen Verführungen überraschen...</i>	€ 8.90

Für weitere Desserts und schauen Sie bitte auf unsere Empfehlungskarte oder fragen Sie den Service!

Für Auskunft über Allergene fragen Sie unser Servicepersonal nach der Allergikerkarte!