



Gasthaus
zur
Altweibermühle

Speisen und Getränke



Erlebnispark Tripsdrill • Telefon 07135/9999 • www.tripsdrill.de



Die besten Rezepte für Erlebnishungrige.

Tripsdrill bietet seinen Gästen nicht nur über 100 originelle Attraktionen - sondern eine sicher ebenso originelle Küche. Die Zutaten dazu kommen immer ganz frisch von lokalen Erzeugern rund um Tripsdrill. Die Rezepte dazu aus Omas Kochbüchle, denn die original schwäbische Küche hier im Gasthaus zur Altweibermühle hat eine lange und gesunde Tradition. Wen wundert's, befinden wir uns doch in Deutschlands erstem und traditionsreichstem Erlebnispark. Und dass die wunderschönen Weinberge hier rund um Tripsdrill nicht nur der Zierde dienen, schmecken Sie am besten selbst: Unser Weinkeller bietet viele ausgesuchte Tröpfchen aus der Region.

Genießen Sie die feinen schwäbischen Speisen und ausgesuchten Getränke im Gasthaus zur Altweibermühle. Denn danach geht's frisch gestärkt mit umso größerem Erlebnishunger weiter.

Preise einschließlich Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.
Angaben über Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Suppen

Tagessuppe ⁴	€ 2,90
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{3,4} mit Bauernbrot	€ 4,20

Warme Gerichte

Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und frischen Salaten	€ 10,20
Rahmgeschnetzeltes ⁴ (vom Schwein) mit Champignons, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten	€ 10,50
Jägerschnitzel ⁴ (vom Schwein) in Champignonsauce mit Pommes frites und frischen Salaten	€ 10,90
Putenmedaillons in feiner Kräuterrahmsauce ⁴ mit Mischpilzen, Kartoffelkroketten und frischen Salaten	€ 11,90
Holzfüllersteak (Schweinerücken) mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes frites und frischen Salaten	€ 11,50
Schweinelendchen in feiner Champignonsauce mit Kartoffelkroketten und frischen Salaten	€ 12,50
Zwiebelrostbraten ⁴ mit hausgemachten Spätzle und frischen Salaten	€ 14,90

Leichte Kost

Feine Lachstaschen in Kräuterrahmsauce ⁴ , Mandelreis und Gemüse-Pilzgarnitur	€ 8,90
Hühnerfrikassee ⁴ auf Frühlingsart mit Reis und frischen Salaten	€ 9,50
Dorfteller Puten- und Schweinemedallion in feiner Rahmsauce ⁴ mit Pilzen, Kartoffelkroketten und Gartengemüse	€ 10,50

Für unsere kleinen Gäste bis 11 Jahre

Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	€ 5,50
Scheibe Braten ⁴ mit hausgemachten Spätzle	€ 5,50
1 Paar Saitenwürstchen ^{2,3,6} mit Pommes frites und Ketchup	€ 5,20
Maultäschle mit frischen Salaten	€ 4,90
Portion Pommes frites mit Ketchup	€ 3,20
Portion hausgemachte Spätzle mit Sauce ⁴	€ 3,50
Gemischter Salatteller	€ 3,90

Beilagen bitte nicht umbestellen!

Schwäbische Spezialitäten

- Oma's Suppenschüssel
Maultasche in Rinderkraftbrühe⁴, Zwiebelschmälze und Kräutern..... € 5,70
- Linsen mit hausgemachten Spätzle
und 1 Paar Saiten^{2,3,6}..... € 7,50
- Maultaschen »Wildschütz«
in Pilzrahmsauce⁴, frischer Kartoffel⁴- und gemischter Salat..... € 7,90
- Mühlenpfännle hausgemachtes Fleischküchle⁴ in Champignonsauce⁴.
Maultäschle geschmelzt mit Zwiebel, frischer Kartoffel⁴- und gemischter Salat . € 8,70
- Schweinebraten⁴
mit hausgemachten Spätzle und frischen Salaten..... € 9,20
- Schwäbischer Sauerbraten⁴
mit hausgemachten Spätzle und frischen Salaten..... €10,80
- Hauspezialität: Württemberger Weinpännle
Schweinemedallion mit Lemberger-Butter und Putenbrustfilet
mit Champignons am Rieslingsößle⁴, geschmolztes Maultäschle,
Weckknödel, hausgemachte Spätzle, dazu frische Salate..... €15,50

Vegetarische Gerichte

- Buntgemischte große Salatplatte € 6,50
- Hausgemachte Kässpätzle
mit Emmentaler Käse, Zwiebeln und frischen Salaten..... € 7,50
- Gemüsemaultaschen
mit Zwiebeln geschmälzt, frischer Kartoffel⁴- und gemischter Salat..... € 7,80

Rüstig & lecker für Junggebliebene

- Schwäbische Maultaschen
mit Zwiebeln geschmelzt, frischer Kartoffel⁴- u. gemischter Salat..... € 7,50
- Jägerbraten⁴
mit hausgemachten Spätzle und frischen Salaten..... € 8,20
- Rahmgeschnetzeltes⁴
mit Champignons, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten..... € 8,90

Beilagen

- Portion hausgemachte Spätzle mit Sauce⁴..... € 3,50
- Portion Pommes frites mit Ketchup..... € 3,20
- Portion Kartoffelkroketten..... € 3,00
- Portion Reis € 3,00
- Portion Gartengemüse..... € 3,00
- Gemischter Salatteller..... € 3,90

Besonders zu empfehlen sind unsere Wildspezialitäten

- Würziger Wildgulasch⁴
gefüllte Williams-Birne mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle
und frischen Salaten € 11,90
- Hirschkalbsbraten nach Art der Försterin
in feiner Wildrahmpilzsauce⁴, mit Preiselbeerpfirsich,
Kartoffelkroketten und frischen Salaten €12,90
- Jung-Wildschweinbraten⁴ auf Baden-Badener Art
gefüllte Williams-Birne mit Preiselbeeren,
hausgemachten Spätzle und frischen Salaten..... €13,80
- Hirschkalbsschnitzel nach »Jägermeisterart«
in feiner Wildrahmsauce⁴ mit Champignons, Preiselbeeren
auf Orangenscheibe, Kartoffelkroketten und frischen Salaten..... € 14,80
- Wildmedaillons in Rieslingrahm⁴
mit Waldpilzen, gefüllte Williams-Birne mit Preiselbeeren,
hausgemachten Spätzle und frischen Salaten..... €15,80
- Wildpfännle „Hubertus“
Wildmedaillon garniert mit feiner Walnussbutter und Hirschkalbsschnitzel
am Wildrahmsößle⁴, Waldpilzen, gefüllter Pfirsich mit Preiselbeeren,
hausgemachten Spätzle, Weckknödel und frischen Salaten € 16,80



Etwas Süßes

Vogelhochzeit

Gemischtes Eis, verschiedene Eiskrem- und Fruchteiskremsorten € 3,70
mit Sahne € 4,20

Fideler Tripsdriller

Bunter Obstsalat mit Likör und Schlagsahne garniert € 3,30

Tausendfüßler

Spaghetti Eistörtchen fein garniert mit Fruchtsauce und Sahnehäubchen € 2,80

Beliebte Eisspezialitäten mit Schöller Mövenpick

Moggeles-Becher

Kinderbecher - der große Eisspaß für unsere kleinen Gäste € 2,90

Eiskaffee⁹

kräftiger aromatischer Kaffee mit Creme Vanilla und Sahnehäubchen € 3,80

Eisschokolade¹¹

köstliches Schokoladengetränk mit Creme Vanilla und Sahnehäubchen € 3,80

Pfirsich Träumerle: fruchtige, berühmte Eisspezialität Pfirsich Melba

mit Creme Vanilla, garniert mit Pfirsichhälften, Sahne und Fruchtsauce € 4,50

Jungbrunnen - Spezial: traumhafte Komposition aus Früchtecomposée Vanilla

und zartschmelzendem Chocolat Chips, arrangiert auf leckeren Früchten,
gekrönt von Sahne und Erdbeersauce € 4,80

Altweibermühle Haus-Becher:

Zartschmelzendes Walnuss und Creme Vanilla Eis, serviert mit
Schokoladensauce, Sahnehäubchen und Nusskrokant garniert € 4,80

Schoko-Träumerle mit Schuss: cremiges Stracciatella-Sahne-Eis

mit Eiskrem Chocolat Chips und Sahne garniert, mit Eierlikör verfeinert € 5,20

Schwarzwaldbecher - der beliebte Eisgenuss

Eiskrem Chocolat Chips, Vanilla und Amarena-Creme,
Sahnehäubchen und einem kleinen Schuss Kirschwasser € 5,20

»Eis und Heiß«

Heiße Trulla: Eiscreme Vanilla mit heißen Himbeeren und Sahnehäubchen ... € 4,90

Warmer Apfelstrudel - mit Vanilleeis und Sahne garniert € 3,90

Schleckerle Duett: Eistortenstück Erdbeer¹⁰ mit 1 Tasse Kaffee⁹ € 3,60



MÖVENPICK

Gerichte ab 14.30 Uhr

Hausgemachte Gulaschsuppe^{3,4} mit Bauernbrot € 4,20

1 Paar Saitenwürstchen^{2,3,6} mit Bauernbrot € 3,20

1 Paar Weißwürste^{3,6} nach Münchner Art

mit Bauernbrot und süßem Senf € 3,80

Fleischkäse² gebacken mit Zwiebeln und Bauernbrot € 4,80

1 Paar Bratwürste^{3,6} mit Bauernbrot und frischen Salaten € 5,50

Schwäbische Maultaschen

mit Zwiebeln geschmelzt und frischen Salaten € 7,50

Schweineschnitzel paniert mit Bauernbrot € 7,80

Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und frischen Salaten € 10,20

Zwiebelrostbraten mit Bauernbrot € 10,90

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle oder

Pommes frites und frischen Salaten € 14,90

Portion Pommes frites mit Ketchup € 3,20

Portion hausgemachte Spätzle mit Sauce € 3,50



Toastgerichte

Hawaii-Toast (2 Scheiben Toast,
gekochter Schinken^{2,3}, Ananas, mit Käse überbacken) € 6,50

Schlemmertost (2 Scheiben Toast,
gekochter Schinken^{2,3}, Spargel, Tomaten, mit Käse überbacken) € 7,50

Toast »Madagaskar« (2 Schweinerückenschnitzelchen
auf Toast mit grüner Pfefferrahmsauce⁴) und frischen Salaten € 8,20

Herzhaftes Vesper

Garnierter Schinkenteller^{2,3} (gekochter und
hausgeräucherter Schinken) mit Butter und Bauernbrot € 6,90

Mühlenvesper: Hausmacher Leberwurst, schwäbische Schinkenwurst,
Hausgeräucherter Schinken^{2,3} und Emmentaler Käse mit Bauernbrot € 6,50

Schweizer Wurstsalat² garniert mit Emmentaler Käse,
Zwiebelringen, Gurkenstreifen und Bauernbrot € 6,20

Wurstsalat² garniert mit Zwiebelringen, Gurkenstreifen u. Bauernbrot € 5,70

Lachsbrot^{1,5,7,8} (Lachsersatz) garniert mit Ei und Zwiebelringen € 4,50

Belegtes Bauernbrot mit hausgeräuchertem Schinken^{2,3} € 4,50

mit gekochtem Schinken^{2,3} € 4,30

mit Käse und Zwiebelringen € 4,20

mit Wurst^{2,3} € 3,50

Aus der Konditorei

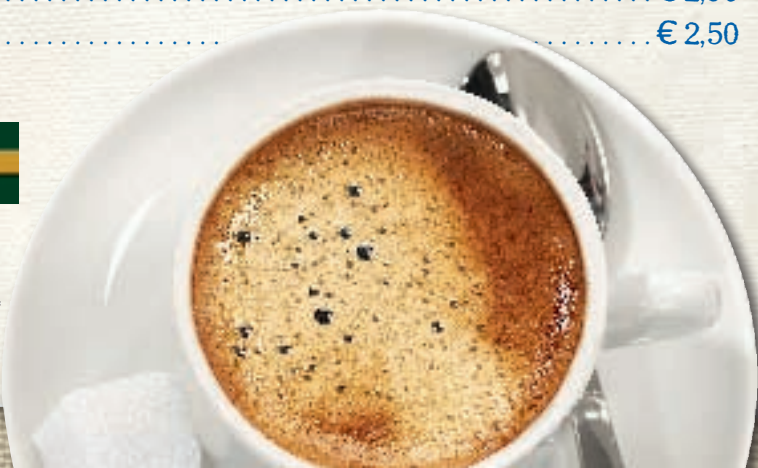
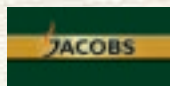
Kuchen (1 Stück)	
Käsekuchen	€ 2,40
Apfelkuchen	€ 2,40
Zwetschkuchen	€ 2,40
Früchtekuchen	€ 2,40
Johannisbeerkuchen	€ 2,40
Kuchen mit Sahne	€ 2,90
Warmer Apfelstrudel mit Sahne	€ 3,10
Torten (1 Stück)	
Schwarzwälder Kirsch-Torte	€ 2,60
Käse-Sahne-Torte	€ 2,60
Nuss-Sahne-Torte	€ 2,60

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁹	€ 1,90
Kännchen Kaffee ⁹	€ 3,70
Tasse Kaffee Hag	€ 1,90
Kännchen Kaffee Hag	€ 3,70
Cappuccino ⁹	€ 2,40
Milchkaffee ⁹	€ 2,40
Espresso ⁹	€ 1,90
Espresso Macchiato ⁹ mit aufgeschäumter Milch	€ 1,90
Latte Macchiato ⁹ : heiße Milch, Espresso Milchschaum, geschichtet in hohem Glas	€ 2,70

Warme Getränke

Häfele heiße Schokolade ¹¹ mit Sahne	€ 2,50
Glas Tee (Schwarztee, Kräutertee, Früchtetee, Grüner Tee)	€ 1,80
Glas Tee mit Rum	€ 2,90
Glühwein	€ 2,50



Alkoholfreie Getränke und Säfte

Libella ¹⁷	0,2 l	€ 1,80	0,4 l	€ 2,80
Coca-Cola ^{17,9}	0,2 l	€ 1,80	0,4 l	€ 2,80
Coca-Cola light ^{17,9}	0,2 l	€ 1,80	0,4 l	€ 2,80
Cola-Mix (Spezi) ^{17,9}	0,2 l	€ 1,80	0,4 l	€ 2,80
Sprite ⁷	0,2 l	€ 1,80	0,4 l	€ 2,80
Apfelsaftschorle	0,25 l	€ 2,00	0,4 l	€ 2,80
Orangensaftschorle	0,3 l	€ 2,30		
Johannisbeersaftschorle	0,3 l	€ 2,30		
Grapefruitsaftschorle (kalorienarm, ohne Zucker und Süßstoff)	0,4 l	€ 2,50		
Gourmet Mineralwasser	0,25 l	€ 1,90		
Mineralwasser	0,5 l	€ 2,90		
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,10		
Orangensaft	0,2 l	€ 2,20		
Traubensaft	0,2 l	€ 2,20		
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 2,20		
Multi-Vitaminsaft	0,2 l	€ 2,20		
Erfrischungsgetränk Bionade Holunder oder Litschifrukt	0,3 l	€ 2,70		



Biere vom Fass

Memminger Gold Export	0,4 l	€ 2,60
Memminger Gold Export	0,3 l	€ 2,30
Premium-Pils	0,3 l	€ 2,40
Kartäusser Weißbier (Hefeweizen)	0,5 l	€ 3,20
Kartäusser Weißbier (Hefeweizen)	0,3 l	€ 2,40
Cola ^{17,9} -Weizen	0,5 l	€ 3,20
Radler ⁷	0,4 l	€ 2,60
Clausthaller alkoholfrei	0,33 l	€ 2,40
Memminger Weißbier (Hefeweizen) alkoholfrei	0,5 l	€ 3,20

Weine

Rotweine und Weißherbst 1/4 Liter Qualitätsweine

2009er Cleebronner Michaelsberg Spätburgunder - trocken (charaktervoll, wuchtig)	€ 3,10
2009er Cleebronner Michaelsberg Schiller (mild, blumig)	€ 3,10
2009er Cleebronner Michaelsberg Schwarzriesling - halbtrocken (herb, sortentypisch)	€ 3,10
2009er Haberschlachter Heuchelberg Trollinger (ausdrucksvoll, fruchtig)	€ 3,20
2009er Haberschlachter Dachsberg Trollinger mit Lemberger (gehaltvoll, harmonisch)	€ 3,30
2009er Bönningheimer Sonnenberg Lemberger - trocken (kräftig, markant)	€ 3,30
2009er Dürrenzimmerner Mönchsberg Lemberger Weißherbst (fruchtig, süffig)	€ 3,30
2009er Güglinger Kaiserberg Lemberger Kabinett (0,75 l, vollmundig, kräftig)	€ 12,50
Trollinger-Schorle, süß oder sauer	€ 2,60

Weißweine 1/4 Liter Qualitätsweine

2010er Cleebronner Michaelsberg Riesling-Silvaner (rassig, herzhaft)	€ 2,90
2009er Cleebronner Michaelsberg Riesling (rassig, feinwürzig)	€ 3,10
2010er Cleebronner Michaelsberg Riesling - trocken (feinherb, würzig)	€ 3,30
2010er St. Michael Riesling - trocken (0,75 l, rassig, feinherb)	€ 11,50
Riesling-Schorle, süß oder sauer	€ 2,60
Piccolo Riesling-Sekt - trocken (0,2 l)	€ 4,90



Spirituosen

Asbach Uralt 2cl	€ 2,50
Williams-Christ-Birne 2cl	€ 2,50
Ramazotti 2cl	€ 2,50
Kirschwasser 2cl	€ 2,30
Zwetschgenwasser 2cl	€ 2,30
Weinbrand 2cl	€ 2,30
Jägermeister 2cl	€ 1,90
Underberg 2cl	€ 1,90
Obstschnaps 2cl	€ 1,90



Geschichte & Geschichten

Um Tripsdrill ranken sich viele Legenden. Im Jahre 278 n. Chr. von den Römern „Trephonis Truilla“ getauft, bezeichnet der Name im Volksmund auch einen Ort, an dem alles Unmögliche möglich ist.

1890 taucht das erste Bild der sagenumwobenen Altweibermühle zu Tripsdrill auf. Wirklichkeit wird sie 1929, gebaut von Eugen Fischer, der die Mühle an den väterlichen Gasthof angliedert. Dies war gleichzeitig die Geburtsstunde von Deutschlands erstem Erlebnispark.

Und auch heute, nach 80 Jahren, werden der Erlebnispark und das Gasthaus zur Altweibermühle in der 3. Generation von Familie Fischer geleitet - die sich für Ihren Besuch bedankt und Ihnen noch tolle Erlebnisse wünscht. Sie wissen ja: In Tripsdrill ist alles möglich ...

Erklärung der Zusatzstoffe

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 1 Farbstoff | 7 Säuerungsmittel |
| 2 Nitritpökelsalz | 8 Sorbinsäuren |
| 3 Antioxidationsmittel | 9 coffeinhaltig |
| 4 Geschmacksverstärker | 10 mit Pflanzenfett |
| 5 PHB - Ester | 11 kakaohaltig |
| 6 Phosphate | |