

Gasthaus
zur
Altweibermühle

Speisen
& Getränke



Die besten Rezepte für Erlebnishungrige

Tripsdrill bietet seinen Gästen nicht nur über 100 originelle Attraktionen – sondern auch schwäbische Küche mit Tradition. Kein Wunder: Schließlich liegen die frühen Wurzeln von Tripsdrill in einer kleinen Gartenwirtschaft, in der schon im 19. Jahrhundert zahlreiche Wanderer einkehrten. Im Gasthaus zur Altweibermühle verwöhnen wir Sie damals wie heute mit schwäbischer Küche nach Omas Originalrezepten. Natürlich immer frisch mit gesunden, regionalen Zutaten. Und dass die wunderschönen Weinberge rund um Tripsdrill nicht nur zur Zierde dienen, schmecken Sie am besten selbst: Unser Weinkeller bietet viele erlesene Tropfen aus der Umgebung. Genießen Sie bei uns im Gasthaus zur Altweibermühle die feinen schwäbischen Speisen und ausgesuchten Getränke. Danach geht's frisch gestärkt weiter mit umso größerem Erlebnishunger.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen Gerichte unserer Heimat.

Für alle mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Speisen und Getränke verwenden wir ausschließlich Produkte aus unserer Region.

Genießen Sie es!



Lieber Gast, sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der speziellen Allergiker-/Zusatzstoffe-Karte.

Preise einschließlich Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.



€



Unsere Aperitif Empfehlung

Piccolo Riesling Sekt Weingut Storz Cleebonn	0,2l	6,20
Schwäbischer Kir Wiesenapfel & schwarze Johannisbeere ⁴	0,2l	6,20
Pri-Secco Rhabarber & Wiesenapfel, alkoholfrei	0,2l	6,20

Aus dem Suppentopf

Schwäbische Flädlesuppe in Rinderkraftbrühe, Gemüsewürfelchen und Schnittlauch	4,80
Hausgemachte deftige Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Paprika, dazu Bauernbrot	6,20
Omas Suppenschüssel mit Maultäschle und Kräuterflädle in Rinderkraftbrühe, mit Backerbsen, Zwiebelschmälze und Schnittlauch	8,50
Vegan Vegane Tomatensuppe mit Kräutern der Provence	5,40

Salatvariationen

Großer bunter Salatteller mit frischen Salaten der Saison	10,90
& mit gebratenen Hähnchenstreifen	15,50
Knusperle Salat „Caesar Art“	12,90
Eisbergsalat, Radiccio und Rucola mit dem beliebten Ceasar-Dressing, Kräutercroutons, Tomaten und Parmesansplittern	
& mit gebratenen Hähnchenstreifen	16,90

Fleischlos glücklich



Hausgemachte Semmelknödel auf Sauerkraut mit Zwiebelschmälze	9,80
Ofenkartoffel mit Kräuterquark , umlegt mit frischen Salaten	11,90
Hausgemachte schwäbische Käsespätzle mit geriebenem Bergkäse und Gouda, Röstzwiebeln und frischen Salaten	13,90
Vegan Vegane Hackbällchen in fruchtigem Tomatensugo mit buntem Gemüsereis und Schnittlauchröllchen, dazu frische Salate	14,50
Vegan Rigatoni (Nudeln) mit Gemüsewürfeln in fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße, dazu frische Salate	14,50

Für unsere kleinen Gäste bis 11 Jahre

Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise	7,90
Scheibe Braten mit hausgemachten Spätzle	7,90
1 Paar Wienerle mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise	7,50
Maultäschle mit hausgemachtem Kartoffelsalat	7,80
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	5,50
Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	5,80
Vegan Nudeln mit Tomaten-Basilikum-Soße	5,80



€

Man gönnt sich ja sonst nichts

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken paniert, mit Pommes frites und frischen Salaten	17,50
Schweinebraten mit hausgemachten Spätzle und frischen Salaten	16,50
Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust mit Champignons, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten	18,20
Jägerschnitzel vom Schweinerücken in Champignonrahmsoße, mit Pommes frites und frischen Salaten	18,50

Zum Vesper

Wurstsalat von der Schinkenwurst garniert mit Zwiebelringen, Gurkenstreifen, dazu Bauernbrot	11,90
Schweizer Wurstsalat von der Schinkenwurst garniert mit Emmentaler Käse, Zwiebelringen, Gurkenstreifen, dazu Bauernbrot	12,90
Tellerschnitzel Wiener Art vom Schweinerücken paniert, mit Bratensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat	14,90
 1 Paar Wienerle mit Senf, dazu Bauernbrot	6,20

Verschiedene Beilagen

Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	5,50
Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	5,80
Vegan Rigatoni (Nudeln) mit Tomaten-Basilikum-Soße	5,80
Gemüsereis	4,90
Kräuter-Semmelknödel geschmälzt	4,90
Sauerkraut	4,90



€

Unsere beliebten Klassiker

Mühlenpfännle 16,90

hausgemachte Kräuterknödel mit Champignonrahmsauce, Maultäsche geschmälzt mit Zwiebelbutter, dazu frischer Kartoffel- und gemischter Salat

Schwäbischer Sauerbraten vom Rind 18,90

mit hausgemachten Spätzle und frischen Salaten

Geschmorte Rinderroulade 21,90

nach Großmutter's Lieblingsrezept gefüllt, hausgemachten Spätzle, Semmelknödel und frischen Salaten

TIPP

Unser „Michaelsberg-Teller“ 29,50

Zwiebelrostbraten vom Rind, Trollingersoße nach Omas Rezept, hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Maultäsche geschmälzt und frischen Salaten

Zartes Kalbsrahmgulasch 19,50

mit Champignons, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten

...schwabenhaft gut



Schwäbische Linsen 14,50

mit 1 Paar Wienerle und hausgemachten Spätzle



Maultaschen geschmälzt 15,50

mit Zwiebelbutter, dazu frischer Kartoffel- und gemischter Salat

Zwiebelrostbraten vom Rind 27,50

mit Trollingersoße nach Omas Rezept, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten

Besonders zu empfehlen, unsere Wildspezialitäten



Würziges Wildgulasch 18,90

mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten



Hirschkalbsbraten nach Art der Försterin 21,00

in feiner Wildrahmssoße mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten



Wildpfännle nach Jäger Art 23,90

würziges Wildgulasch und Hirschbraten mit frischen Champignons, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten



€

Etwas Süßes

Vogelhochzeit	5,50
Verschiedene Eiscreme- und Fruchteiscremesorten mit Sahne	6,20
Vegan Veganer Tripsdriller	6,80
Vanilleeis mit Früchten der Saison	
Tausendfüßler	3,90
Mini-Viennetta-Eis mit Vanillegeschmack, von feinen Knusperschichten durchzogen	

Beliebte Eisspezialitäten mit Carte D'Or

Moggeles Kinderbecher	4,20
2 Kugeln Eis nach Wahl, mit Waffel und Schokoperlen garniert	
Eiskaffee	6,50
kräftiger, aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehäubchen	
Eisschokolade	6,50
köstliches Schokoladengenränk mit Vanilleeis und Sahnehäubchen	
Jungbrunnen-Spezial	7,80
traumhafte Komposition aus Joghurt-Waldfrucht, Vanille- und Schokoladeneis, arrangiert auf leckeren Früchten, gekrönt von Sahne und Erdbeersoße	
Altweibermühlen Hausbecher	8,20
zartschmelzendes Walnuss- und Vanilleeis, serviert mit Schokoladensoße, garniert mit Nusskrokant und Sahne	
Schoko-Träumerle mit Schuss	8,20
cremiges Stracciatella- und Schokoladeneis mit Sahne garniert und Eierlikör verfeinert	
Schwarzwaldbecher - der beliebte Eisgenuss	8,20
cremiges Schokoladen- und Vanilleeis mit Kirschen, Sahnehäubchen und einem kleinen Schuss Kirschwasser	

»Eis und Heiß«

Heiße Trulla	7,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehäubchen	
Cremiges Schokoglück	7,90
Vanilleeis mit heißer Schokosoße und Sahnehäubchen	
Warmer Apfelstrudel	6,80
mit Vanilleeis und Sahne	




CARTE D'OR
PROFESSIONAL



€

Aus der Konditorei

Käsekuchen	3,50
Apfelkuchen	3,50
Zwetschgenkuchen	3,50
Kuchen mit Sahne	4,30

Tortenklassiker

Schwarzwälder-Kirsch-Torte	4,00
Käse-Sahne-Torte	4,00
Himbeer-Stracciatella-Torte (mit kakaohaltiger Fettglasur)	4,00

Kaffeespezialitäten frisch gemahlen

Tasse Kaffee Crème	2,80
Kännchen Kaffee Crème	5,40
Cappuccino	3,20
Milchkaffee	3,20
Espresso	2,50
Latte Macchiato heiße Milch, Espresso, Milchschaum, geschichtet in hohem Glas	3,80

Warme Getränke

Häfele heiße Schokolade mit Sahne	3,60
Glas Tee Schwarztee, Kräutertee, Früchtetee, Grüner Tee	2,80





Biere vom Fass

	€	€
Dinkelacker Privat Export		0,4l 4,20
Dinkelacker CD Pils		0,3l 4,00
Sanwald Hefeweizen hell	0,3l 4,00	0,5l 4,90
Radler		0,4l 4,20

Flaschenbiere

Sanwald Sportweizen alkoholfrei (Hefeweizen)		0,5l 4,90
Sanwald Kristallweizen		0,5l 4,90
Schwabenbräu FREIBIER alkoholfrei, naturtrüb		0,33l 4,00

€

Spirituosen


Asbach Uralt	38% Vol.	2 cl 3,50
Williams-Christ-Birne	40% Vol.	2 cl 3,50
Ramazzotti	38% Vol.	2 cl 3,50
Kirschwasser	38% Vol.	2 cl 3,50
Jägermeister	32% Vol.	2 cl 3,00
Underberg	35% Vol.	2 cl 3,00
Obstschnaps	38% Vol.	2 cl 3,00



Alkoholfreie Getränke und Säfte

		€		€
Pepsi Cola ^{1,3,4,5}	0,2l	2,90	0,4l	4,00
Pepsi Cola Zero Zucker ^{1,3,3a,4,5}	0,2l	2,90	0,4l	4,00
7 UP ¹	0,2l	2,90	0,4l	4,00
Schwip Schwap ^{1,2,4,5}	0,2l	2,90	0,4l	4,00
Schwip Schwap Orange ^{1,2,4,5}	0,2l	2,90	0,4l	4,00

Erfrischende Saftchorlen

Apfelsaftchorle	0,2l	3,00	0,4l	4,20
Saftchorle (Orange/ Johannisbeere/ Maracuja/ Traube / Multivitamin)			0,3l	3,80
 Ensinger Sport Grapefruit – kalorienarm			0,4l	4,00



Säfte

Apfelsaft	0,2l	3,20
Orangensaft	0,2l	3,30
Johannisbeernektar	0,2l	3,30
Maracujanektar	0,2l	3,30
Traubensaft	0,2l	3,30
Multivitaminsaft	0,2l	3,30

Mineralwasser

 Gourmet Mineralwasser Bio (medium und still)	0,25l	3,00	0,5l	4,00
---	-------	-------------	------	-------------

Erfrischungsgetränke

Bionade Holunder ⁴			0,33l	4,00
Rivella Original kräuterfruchtige Limonade ^{2,12}			0,33l	4,00
 Teinacher Genuss-Limonade Mango-Maracuja-Orange ^{1,2,4}			0,33l	3,90
Limette-Minze ²			0,33l	3,90
 Teinacher Genuss-Eistee Pfirsich ^{1,2}			0,33l	3,90





Württembergische Weine

Weißweine

Riesling Cleebronner Michaelsberg 2023er
rassig, feinherb

0,1l 3,00 0,25l 4,90

Riesling trocken, Cleebronner Michaelsberg 2023er
würzig, feinwürzig

0,1l 3,00 0,25l 4,90

Weißburgunder Sankt M trocken, C&G Winzer 2023er
zartcremige Struktur, knackige Frische, elegant

0,1l 3,60 0,2l 6,20



Roséweine

Lemberger Weißherbst Konvent Dürrenzimmerner 2024er
fruchtig, süffig

0,1l 3,00 0,25l 4,90



Rotweine

Trollinger Haberschlachter Heuchelberg 2023er
ausdrucksvoll, fruchtig

0,1l 3,00 0,25l 4,90

Trollinger mit Lemberger Haberschlachter Dachsberg
2023er gehaltvoll, harmonisch

0,1l 3,00 0,25l 4,90

Lemberger trocken, Bönningheimer Sonnenberg 2023er
kräftig, markant

0,1l 3,00 0,25l 4,90

Lemberger Sankt M trocken, C&G Winzer 2023er
harmonisch, feinherb

0,1l 3,60 0,2l 6,20

Weinschorle

Weinschorle Riesling, Weißherbst, Trollinger
süß oder sauer

0,25l 4,00



Flaschenweine

Lemberger Sankt M trocken, C&G Winzer 2023er
harmonisch, feinherb

0,75l 19,50

Riesling Sankt M trocken, C&G Winzer 2024er
rassig mineralisch

0,75l 19,50

Weißburgunder Sankt M trocken, C&G Winzer 2023er
zartcremige Struktur, knackige Frische, elegant

0,75l 19,50



Prickelndes

Piccolo Riesling-Sekt Weingut Storz Cleebronn

0,2l 6,20

Schwäbischer Kir Wiesenapfel & schwarze Johannisbeere⁴

0,2l 6,20

Pri-Secco Rhabarber & Wiesenapfel, alkoholfrei

0,2l 6,20

Sekt Cuvée Hermann Weingut Storz Cleebronn
fruchtig, harmonisch

0,75l 19,90



Geschichte & Geschichten

Bei uns in Tripsdrill wandeln Sie auf historischem Boden: Schon die Römer berichteten im Jahre 278 n. Chr. von einer Siedlung namens „Trephonis Truilla“ am Fuße des Michaelsbergs. Später bezeichnete Tripsdrill im Volksmund einen verrückten Ort, an dem das Unmögliche möglich wird. So entstand auch die Sage der Altweibermühle zu Tripsdrill, in der die alten Weiber wieder jung gemahlen wurden. Inspiriert von dieser alten Legende eröffnete Eugen Fischer 1929 die erste Altweibermühle, angeschlossen an die väterliche Gartenwirtschaft. Ob er damals ahnte, dass er damit den Grundstein für Deutschlands ersten Erlebnispark legte? Sicher wäre er stolz, zu sehen, wie sich der Familienbetrieb Tripsdrill bis heute weiterentwickelt hat. Wir hoffen, Sie haben Appetit bekommen, sich näher mit Tripsdrill zu beschäftigen. Bei uns gibt es noch viel zu entdecken. Sie wissen ja: In Tripsdrill ist alles möglich...

Erklärung der Zusatzstoffe

- | | | | |
|----|-------------------------|----|----------------------|
| 1 | Konservierungsstoff | 7 | Phosphat |
| 2 | Antioxidationsmittel | 8 | Gewachst |
| 3 | Süßungsmittel | 9 | Alkohol |
| 3a | ent. Phenylalaninquelle | 10 | Schwefeloxide |
| 4 | Farbstoff | 11 | Geschmacksverstärker |
| 5 | Koffeinhaltig | 12 | Säuerungsmittel |
| 6 | Nitritpökelsalz | | |