Gasthaus zur Altweibermühle

Allergene & Zusatzstoffe

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 Cleebronn[i,9]	0,2l	**6,20**
	Schwäbischer Kir Wiesenapfel & schwarze Johannisbeere[9]	0,2l	**6,20**
	Pri-Secco Rhabarber & Wiesenapfel, alkoholfrei	0,2l	**6,20**
	Aus dem Suppentopf		
	Schwäbische Flädlesuppe in Rinderkraftbrühe, Gemüsewürfelchen und Schnittlauch [a,b,e,g]		**4,80**
	Hausgemachte deftige Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Paprika, dazu Bauernbrot[a,b,g]		**6,20**
	Omas Suppenschüssel mit Maultäschle und Kräuterflädle in Rinderkraftbrühe, mit Backerbsen, Zwiebelschmälze und Schnittlauch[a,b,e,g]		**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**[h,1,4]		**15,50**
	Knusperle Salat „Caesar Art" Eisbergsalat, Radiccio und Rucola mit dem beliebten Ceasar-Dressing, Kräutercroutons, Tomaten und Parmesansplittern[a,b,e,h]		**12,90**
	& mit **gebratenen Hähnchenstreifen**[a,b,e,h]		**16,90**
	Fleischlos glücklich		
	Hausgemachte Semmelknödel auf Sauerkraut mit Zwiebelschmälze[a,b,e,12]		**9,80**
	Ofenkartoffel mit Kräuterquark, umlegt mit frischen Salaten[e]		**11,90**
	Hausgemachte schwäbische Käsespätzle mit geriebenem Bergkäse und Gouda, Röstzwiebeln und frischen Salaten[a,b,e]		**13,90**
Vegan	**Vegane Hackbällchen** in fruchtigem Tomatensugo mit buntem Gemüsereis und Schnittlauchröllchen, dazu frische Salate[d]		**14,50**
Vegan	**Rigatoni (Nudeln)** mit Gemüsewürfeln in fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße, dazu frische Salate[a]		**14,50**
	Für unsere kleinen Gäste bis 11 Jahre		
	Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise[a,b,e,g]		**7,90**
	Scheibe Braten mit hausgemachten Spätzle[a,b,e]		**7,90**
	1 Paar Wienerle mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise[g,7]		**7,50**
	Maultäschle mit hausgemachtem Kartoffelsalat[a,b,e,h,2,6,12]		**7,80**
	Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise[b,g]		**5,50**
Vegan	**Hausgemachte Spätzle** mit Bratensoße[a,b,e]		**5,80**
	Nudeln mit Tomaten-Basilikum-Soße[a,b]		**5,80**

€

Man gönnt sich ja sonst nichts

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken **17,50**
paniert, mit Pommes frites und frischen Salaten[a,b,e]

Schweinebraten **16,50**
mit hausgemachten Spätzle und frischen Salaten[a,b,e]

Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust **18,20**
mit Champignons, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten[a,b,e]

Jägerschnitzel vom Schweinerücken **18,50**
in Champignonrahmsoße, mit Pommes frites und frischen Salaten[e]

Zum Vesper

Wurstsalat von der Schinkenwurst **11,90**
garniert mit Zwiebelringen, Gurkenstreifen, dazu Bauernbrot[a,6,7]

Schweizer Wurstsalat von der Schinkenwurst **12,90**
garniert mit Emmentaler Käse, Zwiebelringen, Gurkenstreifen, dazu Bauernbrot[a,e,6,7]

Tellerschnitzel Wiener Art vom Schweinerücken **14,90**
paniert, mit Bratensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat[a,b,e]

1 Paar Wienerle **6,20**
mit Senf, dazu Bauernbrot[a,g,h,7]

Verschiedene Beilagen

Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise[b,g] **5,50**

Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße[a,b,e] **5,80**

Vegan **Rigatoni (Nudeln)** mit Tomaten-Basilikum-Soße[a] **5,80**

Gemüsereis **4,90**

Kräuter-Semmelknödel geschmälzt[a,b,e] **4,90**

Sauerkraut[12] **4,90**

€

Unsere beliebten Klassiker

Mühlenpfännle **16,90**
hausgemachte Kräuterknödel mit Champignonrahmsauce, Maultäschle geschmälzt mit Zwiebelbutter, dazu frischer Kartoffel- und gemischter Salat[a,b,e,6,7,12]

Schwäbischer Sauerbraten vom Rind **18,90**
mit hausgemachten Spätzle und frischen Salaten[a,b,e,j]

Geschmorte Rinderroulade **21,90**
nach Großmutters Lieblingsrezept gefüllt, hausgemachten Spätzle, Semmelknödel und frischen Salaten[a,b,e,h,j,6]

TIPP **Unser „Michaelsberg-Teller“** **29,50**
Zwiebelrostbraten vom Rind, Trollingersoße nach Omas Rezept, hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Maultasche geschmälzt und frischen Salaten[a,b,e,j,7,9]

Zartes Kalbsrahmgulasch **19,50**
mit Champignons, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten[a,b,e]

...schwabenhaft gut

Schwäbische Linsen **14,50**
mit 1 Paar Wienerle und hausgemachten Spätzle[a,b,e,6,7]

Maultaschen geschmälzt **15,50**
mit Zwiebelbutter, dazu frischer Kartoffel- und gemischter Salat[a,b,e,6,7,12]

Zwiebelrostbraten vom Rind **27,50**
mit Trollingersoße nach Omas Rezept, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten[a,b,e,j,9]

Besonders zu empfehlen, unsere Wildspezialitäten

Würziges Wildgulasch **18,90**
mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten[a,b,e]

Hirschkalbsbraten nach Art der Försterin **21,00**
in feiner Wildrahmsoße mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten[a,b,e]

Wildpfännle nach Jäger Art **23,90**
würziges Wildgulasch und Hirschbraten mit frischen Champignons, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten[a,b,e]

€

Etwas Süßes

Vogelhochzeit 5,50
Verschiedene Eiscreme- und Fruchteiscremesorten
mit Sahne[d,e,f] 6,20

Vegan **Veganer Tripsdriller** 6,80
Vanilleeis mit Früchten der Saison[d,f]

Tausendfüßler 3,90
Mini-Viennetta-Eis mit Vanillegeschmack, von feinen Knusperschichten durchzogen[d,e,f]

Beliebte Eisspezialitäten mit Carte D'Or

Moggeles Kinderbecher 4,20
2 Kugeln Eis nach Wahl, mit Waffel und Schokoperlen garniert[d,e,f,i]

Eiskaffee 6,50
kräftiger, aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehäubchen[d,e,f]

Eisschokolade 6,50
köstliches Schokoladengetränk mit Vanilleeis und Sahnehäubchen[d,e,f]

Jungbrunnen-Spezial 7,80
traumhafte Komposition aus Joghurt-Waldfrucht, Vanille- und Schokoladeneis,
arrangiert auf leckeren Früchten, gekrönt von Sahne und Erdbeersoße[d,e,f]

Altweibermühlen Hausbecher 8,20
zartschmelzendes Walnuss- und Vanilleeis, serviert mit Schokoladensoße,
garniert mit Nusskrokant und Sahne[c,e,f]

Schoko-Träumerle mit Schuss 8,20
cremiges Stracciatella- und Schokoladeneis mit Sahne garniert und Eierlikör verfeinert[d,e,f,9]

Schwarzwaldbecher - der beliebte Eisgenuss 8,20
cremiges Schokoladen- und Vanilleeis mit Kirschen, Sahnehäubchen und einem kleinen
Schuss Kirschwasser[d,e,f,9]

»Eis und Heiß«

Heiße Trulla 7,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehäubchen[e,f]

Cremiges Schokoglück 7,90
Vanilleeis mit heißer Schokosoße und Sahnehäubchen[e]

Warmer Apfelstrudel 6,80
mit Vanilleeis und Sahne[a,e,f]

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

	€

Aus der Konditorei

Käsekuchen [a,b,c,d,e,f,i]	**3,50**
Apfelkuchen [a,b,c,d,f,i]	**3,50**
Zwetschgenkuchen [a,b,c,d,e,f,i]	**3,50**
Kuchen mit Sahne [a,b,c,d,e,f,i]	**4,30**

Tortenklassiker

Schwarzwälder-Kirsch-Torte [a,b,c,d,e,f,i,9]	**4,00**
Käse-Sahne-Torte [a,b,c,d,e,f,i]	**4,00**
Himbeer-Stracciatella-Torte (mit kakaohaltiger Fettglasur) [a,b,c,d,e,f,i]	**4,00**

Kaffeespezialitäten – frisch gemahlen

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

Warme Getränke

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

Eilles TEE

J.J.DARBOVEN SEIT 1866

Biere vom Fass

		€		€
Dinkelacker Privat Export[a,9]			0,4 l	**4,20**
Dinkelacker CD Pils[a,9]			0,3 l	**4,00**
Sanwald Hefeweizen hell[a,9]	0,3 l	**4,00**	0,5 l	**4,90**
Radler[a,9]			0,4 l	**4,20**

Flaschenbiere

Sanwald Sportweizen alkoholfrei (Hefeweizen)[a,9]	0,5 l	**4,90**
Sanwald Kristallweizen[a,9]	0,5 l	**4,90**
Schwabenbräu FREIBIER alkoholfrei, naturtrüb[a,9]	0,33 l	**4,00**

Spirituosen

			€
Asbach Uralt[a,9]	38 % Vol.	2 cl	**3,50**
Williams-Christ-Birne[9]	40 % Vol.	2 cl	**3,50**
Ramazzotti[9]	38 % Vol.	2 cl	**3,50**
Kirschwasser[9]	38 % Vol.	2 cl	**3,50**
Jägermeister[9]	32 % Vol.	2 cl	**3,00**
Underberg[9]	35 % Vol.	2 cl	**3,00**
Obstschnaps[9]	38 % Vol.	2 cl	**3,00**

FAMILIENBRAUEREI DINKELACKER

SEIT 1903 SANWALD BRAUT BESONDERE BIERE

Schwaben Bräu

Alkoholfreie Getränke und Säfte

		€		€
Pepsi Cola[1,3,4,5]	0,2 l	**2,90**	0,4 l	**4,00**
Pepsi Cola Zero Zucker[1,3,3a,4,5]	0,2 l	**2,90**	0,4 l	**4,00**
7 UP[1]	0,2 l	**2,90**	0,4 l	**4,00**
Schwip Schwap[1,2,4,5]	0,2 l	**2,90**	0,4 l	**4,00**
Schwip Schwap Orange[1,2,4,5]	0,2 l	**2,90**	0,4 l	**4,00**

Erfrischende Saftschorlen

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

Säfte

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

Mineralwasser

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

Erfrischungsgetränke

Bionade Holunder			0,33 l	**4,00**
Rivella Original kräuterfruchtige Limonade[e,12]			0,33 l	**4,00**
Teinacher Genuss-Limonade				
Mango-Maracuja-Orange[2,4]			0,33 l	**3,90**
Limette-Minze[2,4]			0,33 l	**3,90**
Teinacher Genuss-Eistee				
Pfirsich[2,4]			0,33 l	**3,90**

Ensinger
Die Erfrischung deines Lebens

PEPSI

alwa

Württemberger Weine

Weißweine

		€		€
Riesling Cleebronner Michaelsberg 2023er[i,9] rassig, feinherb	0,1l	**3,00**	0,25l	**4,90**
Riesling trocken, Cleebronner Michaelsberg 2023er[i,9] würzig, feinwürzig	0,1l	**3,00**	0,25l	**4,90**
Weißburgunder Sankt M trocken, C&G Winzer 2023er[i,9] zartcremige Struktur, knackige Frische, elegant	0,1l	**3,60**	0,2l	**6,20**

Roséweine

Lemberger Weißherbst Konvent Dürrenzimmerner 2024er[i,9] fruchtig, süffig	0,1l	**3,00**	0,25l	**4,90**

Rotweine

Trollinger Haberschlachter Heuchelberg 2023er[i,9] ausdrucksvoll, fruchtig	0,1l	**3,00**	0,25l	**4,90**
Trollinger mit Lemberger Haberschlachter Dachsberg[i,9] 2023er gehaltvoll, harmonisch	0,1l	**3,00**	0,25l	**4,90**
Lemberger trocken, Bönnigheimer Sonnenberg 2023er[i,9] kräftig, markant	0,1l	**3,00**	0,25l	**4,90**
Lemberger Sankt M trocken, C&G Winzer 2023er[i,9] harmonisch, feinherb	0,1l	**3,60**	0,2l	**6,20**

Weinschorle

Weinschorle Riesling, Weißherbst, Trollinger[i,9] süß oder sauer			0,25l	**4,00**

Flaschenweine

Lemberger Sankt M trocken, C&G Winzer 2023er[i,9] harmonisch, feinherb			0,75l	**19,50**
Riesling Sankt M trocken, C&G Winzer 2024er[i,9] rassig mineralisch			0,75l	**19,50**
Weißburgunder Sankt M trocken, C&G Winzer 2023er[i,9] zartcremige Struktur, knackige Frische, elegant			0,75l	**19,50**

Prickelndes

Piccolo Riesling-Sekt Weingut Storz Cleebronn[i,9]			0,2l	**6,20**
Schwäbischer Kir Wiesenapfel & schwarze Johannisbeere[9]			0,2l	**6,20**
Pri-Secco Rhabarber & Wiesenapfel, alkoholfrei			0,2l	**6,20**
Sekt Cuvée Hermann Weingut Storz Cleebronn[i,9] fruchtig, harmonisch			0,75l	**19,90**

Alle Weine und Sekt enthalten Sulfite

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...

Allergene

a	Gluten	g	Sellerie
b	Eierprodukte	h	Senf
c	Erdnüsse	i	Sesam
d	Soja	j	Sulfite
e	Milch	k	Fisch
f	Schalenfrüchte		

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		