



***Liebe Leid,***

***Grißgoddle, schee, dass Sia da send!  
Mir kochat für Sia frei nach dem Motto:  
„Essa und Trenke hält Leib ond Seel zsamme“  
und verwöhnet Sia mit regionalem  
schwäbischem Essa.***

***„Lassed Se sich's schmegga!“***

***Dear Guest,***

***A warm welcome to our restaurant! It is a great  
pleasure to have you here.  
This restaurant is dedicated to the traditional Swabian cuisine.  
We cook and serve what our region Württemberg provides.***

***Enjoy your meal!***

**Anja Hennemann  
und das Küchenteam  
and her Chef Crew**

**Goran Simic  
und das Serviceteam  
and his Restaurant Team**

Restaurant Zeppelin Stüble im Steigenberger Graf Zeppelin  
Arnulf-Klett-Platz 7, 70173 Stuttgart  
zeppelinos@stuttgart.steigenberger.de, www.stuttgart.steigenberger.de  
Wir bieten Ihnen diese Karte von 11.30 – 14.30 Uhr & von 18.00 – 22.00 Uhr an.





**Ebbes zum vorweg essa**  
**Starters**

**Saisonaler Blattdsalad mid jonge Schbrossa** <sup>3,15</sup> € 4,00  
**wahlweise au mit brodene Maultäschle** € 10,00

Saisonaler Blattsalat mit jungen Sprossen  
wahlweise mit gebratenen Maultaschen  
*Seasonal leaf salad with sprouts*  
*Optionally with fried „Maultaschen“-stripes*

**Schwäbische Tapas für 1 oder 2 Leid** <sup>3,10,15</sup> € 14,00/  
Schwäbische Tapas für 1 oder 2 Personen € 28,00/  
*Swabian Tapas for 1 or 2 persons*

**Gefüllds Kräuaderflädle mid Frischkäs ond** <sup>10,15</sup> € 9,50  
**Räuchrlachs an Kloim Gurkarahmsalat**  
Gefüllter Kräuterpfannkuchen mit Frischkäse und  
Räucherlachs an kleinem Gurkenrahmsalat  
*Stuffed herb pancak with cream cheese and smoked*  
*salmon served with a small, creamy cucumber salad*

**Kobfsalatherze mid brodane Schwarzwurschd,** <sup>3,10,15</sup> € 8,50  
**Abfl ond Zwiabelgröschdel**  
Kopfsalatherzen mit gebratener Schwarzwurst, Apfel  
und gerösteten Zwiebeln  
*Lettuce hearts with fried black sausage, apple and roasted onion*

**Schwäbischer Wurschdsalat mid Schwarzwurschd** € 12,50  
**oder Käs** <sup>3,10,15</sup>  
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst oder Käse  
*Swabian sausage salad with black sausage or cheese*

**Dazu empfehlet mer Ihne brodane Grombira** <sup>15</sup> € 3,00  
Dazu empfehlen wir Ihnen Bratkartoffeln  
*Enjoyed best with pan-fried potatoes*



**Subb essa macht gscheide Leid**  
**Suppen / Soups**

**Kloine Mauldäschle in dr Rinderkraftbrühe  
mid Zwiabelschmelze** <sup>15,8,3</sup> **€ 7,00**

Mini Maultaschen in der Rinderkraftbrühe  
mit Zwiebelschmelze

*Beef bouillon with "Maultaschen" and braised onions*

**Flädlessubb** <sup>10,15</sup> **€ 5,50**

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen

*Beef bouillon with pancake stripes*

**Gaisburger Marsch** <sup>10,15</sup>

Gaisburger Marsch

*Schwaebisch Stew*

**kloine Portion** **€ 6,90**

kleine Portion

*small portion*

**große Portion** **€ 11,90**

große Portion

*large portion*





## **SPÄTZLE -**

### ***das schwäbische Nationalgericht***

Zum Spätzlemachen gibt es zwei Spezialgeräte: das Spätzlesbrett und den Spätzlesschaber. Spätzlemachen ist ein schöpferischer Vorgang, bei dem eine Fülle ungleicher Individualgebilde entstehen: überragende Prachtstücke, lange, dünne Fäden, kleine, plumpe, zu kurz gekommene, vergratene neben normalen. Es ist wie bei der Schöpfung des Menschen, wo es immer sottiche neben sottiche gibt. Es gab diese schwäbische Nationalspeise, die der Spätzlesschwob, einer von den sieben Schwaben, stets in der Hosentasche mit sich trug, sicher schon im 16. Jahrhundert. Im „Sachsenspiegel“ aus dem 13. Jahrhundert ist ein Herzog dargestellt, der eine Kreuzung zwischen Brett, Schaber und Löffel als Attribut vorweist. Kühne Forscher deuten ihn deshalb als Herzog von Schwaben. Für einen Schwaben ist es schlimm, wenn Reingschmeckte, das sind die Ausländer aus dem übrigen Bundesgebiet, aus Spätzle „Spätzles“ oder gar „Spätzeln“ machen. Sie, verehrter Gast, dürfen, wenn kein Schwabe zuhört, hier sogar Spätzchen bestellen, Sie bekommen dennoch unsere handgemachten Spätzle, die „gaumen- und magenfreudiger“ sind. Sie brauchen also nicht, wie jener schwäbische Landsmann, auf jede Reise einen Rucksack voller Spätzle mitnehmen.

## **SPÄTZLE**

***(which is roughly pronounced “shpayt-slee”)***

*The Italians are not the only pasta-lovers. The German answer to pasta is Spätzle. Spätzle are well appreciated in Germany and part of its identity and cooking-culture. Although Spätzle are served and enjoyed throughout Germany, they are considered a specialty of the Swabian kitchen.*

*Spätzle are made from flour, eggs, water, and salt. Compared to Italian pasta, the Spätzle dough is softer and contains more water. Therefore, the dough cannot be rolled out and it needs several ways to form Spätzle. The most common ones are pressing the dough through a press into boiling water or scratching the dough with a blade from a board.*





**Des möget net bloß d'Schwoba**

**Hausgemachte Maultascha - gschmelzt mid Zwiabla oder broda mit Ei, serviert mid Grombira-Bladdsalad** <sup>3,10,15,8</sup> € 10,00

Hausgemachte Maultaschen – geschmelzt mit Zwiebeln oder gebraten mit Ei, serviert mit Kartoffel-Blattsalat

*Homemade Maultaschen (Swabian ravioli) with glazed onions or pan-fried with scrambled eggs, served with potato salad and green salad*

**Kässpätzle mid Allgäuer Bergkäs', Zwiabla ond kloine Bladdsalade - in dr Pfanne serviert** <sup>10,15,3</sup> € 11,50

Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebeln und kleinen Blattsalaten - in der Pfanne serviert.

*Spätzle gratinated with Allgäu cheese and onions served in a pan with a side salad*

**Champignons-Eierkuche mid Schbegg und Bergkäse, dazu `n kloina Salad** <sup>10,15</sup> € 12,50

Champignons-Eierkuchen mit Speck und Bergkäse, dazu kleiner Salat

*Champignons pancake with bacon, mountain cheese and a small salad*

**Leberkäs' aus `m Ofa mid Spiegelei, Röschdzwiabla ond schwäbischem Grombiralad** <sup>3,15,8</sup> € 10,50

Fleischkäse aus dem Ofen mit Spiegelei, Röstzwiebeln und schwäbischem Kartoffelsalat

*Meat loaf with egg, sunny side-up, roasted onions and potato Swabian style salad*

**Schwäbische Linsa ond Spätzle mid Saida ond Rauchfleisch** <sup>3,10,15</sup> € 11,50

Schwäbische Linsen und Spätzle mit Saiten und Rauchfleisch

*Swabian lentils and Spätzle with smoked meat and smoked meat*

**Wer en Wirtteberg hongert, isch z'faul zom essa!**





STUTTGART

**Schwäbischr Zwiabelroschdbrade mid** <sup>9,10,15</sup>  
**Lembergersoß, Bauernbrod odr Spätzle ond kloim Salad**  
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Lembergersoße  
und kleinem Salat, dazu wahlweise  
*Swabian roast with onions served with lemberger sauce, small salad and*  
Bauernbrot oder / *farmer's bread or* € 18,50  
Spätzle / *home-made "Spätzle"* € 21,00

**Schwoimedailles mid Gebradene Pilze an** <sup>9,10,15</sup> € 17,00  
**Kardoffelröschdi, Bergkäse überbagge und kloim Salad**  
Schweinemedaillons mit gebratenen Pilzen an Kartoffelrösti  
mit Bergkäse überbacken und kleinem Salat  
*Pork medallions with fried mushrooms, served with hash browns, mountain cheese*  
*topping and small salad*

**Rinderdafelschbidz mid Bladdschbinad** <sup>10,15</sup> € 18,00  
**ond Bouillonkartoffeln**  
Rindertafelspitz mit Blattspinat und Bouillonkartoffeln  
*Boiled beef with spinach and bouillon potatoes*

**Kalbsrahmschnidzl mid Spätzle ond** € 18,00  
**gmischdem Salad** <sup>10,15</sup>  
Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und gemischtem Salat  
*Veal escalope with cream sauce, homemade Spätzle and mixed leaf salad*

**Lachsfiled mid Kräuaderkurschde** <sup>10,15</sup> € 17,50  
**an gebradene Reddich mid Buadderkartoffeln**  
Lachsfilet mit Kräuterkruste an gebratenem Rettich mit Butterkartoffeln  
*Salmon filet with herb crust, roasted radish and buttered potatoes*





**Aus'm Schleckhaf**  
**Desserts / Desserts**

- Lufdig Weischaumkrem mid** <sup>10,15</sup> **Abrikosenkombodd ond Brombeeren** **€ 5,50**  
Luftige Weischaumcreme mit Aprikosenkompott und Brombeeren  
*Wine mousse with apricot compote and raspberries*
- Schwäbischr Abfelkuche** <sup>10,15</sup> **mid Vanilleeis ond Sahne** **€ 7,00**  
Schwäbischer Apfelkuchen mit Vanilleeis und Sahne  
*Schwabian apple cake with vanilla ice cream and whipped cream*
- Mousse au Chocolate** <sup>10,15</sup> **mid Gewürz-Orangensalad und Minze** **€ 6,50**  
Mousse au Chocolate mit Gewürz-Orangensalat und Minze  
*Mouse au Chocolate with spicy orange salad and mint*
- Bergkäs' von dr Schwäbischs Alb mid Drauba** <sup>8,3</sup> **€ 12,00**  
Bergkäse von der Schwäbischen Alb mit Trauben  
*Traditional selection of Alpine cheese with grapes*





STUTTGART

## Schwäbische Weisheiten

Laß d´Fenger von era schöna Schissel, wenn nix dren isch.

-

A Geizhals ond a fette Sau send erscht nach dem Tod zu ebbes nitz.

-

A Scheene frisst au net meh wie a Wiaschte.

-

Lieber meh essa als z´wenig trenke!

-

Liaber a Laus im Kraut wie gar koi Floisch.

-

Greifet no zua, was uff m Tisch schoht, isch scho verschmerzt.

-

Die Liab vergoht, abbr Sach bleibt Sach!

-

Jeder Schlabber fend sein Dabber!

## Schwäbische Liebeserklärungen

Magscht du mi au, em Fall dass i´ di mega dät

-

Dädsch Du mi nehma, wann i Di wedd?





## **Stets willkommener Gast!**

Mit der Zusammenstellung dieser schwäbischen Spezialitäten und Weine glauben wir die beste Auswahl für Sie getroffen zu haben.

Wir würden uns freuen, wenn Sie und Ihre Gäste in unserem Zeppelin-Stüble auch die Lust zum Wiederkommen verspüren.

Sollten Sie das eine oder andere schwäbische Gericht nicht auf unserer Karte gefunden haben, bitte sagen Sie es uns. Für Anregungen sind wir Ihnen sehr dankbar.

Mit gastlichen Grüßen

Bernd A. Zängle  
General Manager

## ***Dear Guest***

*With this assortment of Swabian specialities and wines, we hope we have made an interesting and tasty selection for you.*

*We hope you feel like coming back soon again to visit us at the Zeppelin-Stüble.*

*Should you miss one or another Swabian dish on our menu, please let us know, we are thankful for suggestions.*

*With culinary greetings  
Your*

*Bernd A. Zängle  
General Manager*

