RESTAURANT

GOLDENER PROPELLER

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Speisekarte

Gültig ab 20. Juni 2026

Restaurant Goldener Propeller
Inhaber Mujahid Butt

Flugplatz Poltringen
Hartegert 1
72119 Ammerbuch

Telefon: 07073 8762977

E-Mail: restaurant@goldener-propeller.de

Internet: www.goldener-propeller.de

Speisen

Suppen

Flädlesuppe 6,90 €
hausgemachte Fleischbrühe mit feinen Pfannkuchenstreifen [a1, c]

Maultaschensuppe 7,90 €
hausgemachte Fleischbrühe mit Streifen unserer hausgemachten Maultaschen [a1, c]

Salate

Kleiner gemischter Salat 6,50 €
kleine Portion verschiedener frischer Zupfsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Mais

Großer gemischter Salat 10,90 €
große Portion verschiedener frischer Zupfsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Mais; dazu frisches Brot [a1]

Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust 15,50 €
verschiedene frische Zupfsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Gurken, Tomaten, Karotten und Mais; dazu frisches Brot [a1]

Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen 17,90 €
verschiedene frische Zupfsalate mit gebratenen Streifen vom Rostbraten, Gurken, Tomaten, Karotten und Mais; dazu frisches Brot [a1]

Salatteller mit gebratenen Garnelen [d] 17,90 €
verschiedene frische Zupfsalate mit gebratenen Garnelen [d], Gurken, Tomaten, Karotten und Mais; dazu frisches Brot [a1]

Schwäbischer Wurstsalat [1,3,8] 11,90 €
Salat aus Streifen von der Lyoner-Wurst und Schwarzwurst in herzhafter Marinade, belegt mit Zwiebelringen, Tomaten und Schnittlauch; dazu frisches Brot [a1]

Schweizer Wurstsalat [1,3,8] 12,90 €
Salat aus Streifen von der Lyoner-Wurst und Käse in herzhafter Marinade, belegt mit Zwiebelringen, Tomaten und Schnittlauch; dazu frisches Brot [a1]

Alle Salate – mit Ausnahme des Wurstsalats – erhalten Sie mit unserer Salatsoße „Vinaigrette à l'Orange Sanguine“ (Blutorange).
Gern richten wir Ihren Salat auch nur mit Olivenöl, Salz und Pfeffer an.

Zusatzstoffe und Allergene haben wir mit Kürzeln gekennzeichnet; die Legende finden Sie auf der letzten Seite.

Speisen

Hauptgerichte

Schwäbische Spezialitäten

Hausgemachte Maultaschen [a1, c] — 16,90 €

Hausgemachte Maultaschen [a1, c] (mit Fleisch gefüllte Nudeltaschen)
mit Kartoffelsalat; auf eine der folgenden Arten zubereitet:

- geschmälzt – mit Schmelzzwiebeln und Soße
- geröstet – in Streifen geschnitten und in Butter [g] mit Ei [c] gebraten
- in der Brühe – in klarer Fleischbrühe

Kleiner Zwiebelrostbraten — 25,40 €

Zart gebratener Rostbraten vom Black Angus Rind; Rohgewicht circa 200g
mit Portweinzwiebeln [g], Gemüse, handgemachten Spätzle [a1, c] und Soße

Zwiebelrostbraten — 29,90 €

Zart gebratener Rostbraten vom Black Angus Rind; Rohgewicht circa 300g
mit Portweinzwiebeln [g], Gemüse, handgemachten Spätzle [a1, c] und Soße

Schnitzel und Steak

Schnitzel — 17,90 €

Schnitzel vom Schwein, wahlweise knusprig paniert [a1] („Wiener Art") oder natur gebraten
mit Champignon-Rahmsoße [g], dazu eine der folgenden Beilagen:

- Pommes frites
- handgemachte Spätzle [a1, c]
- Kartoffelsalat
- Käsespätzle [a1, c, g] und Schmelzzwiebel (Aufpreis 3,20 €)

Schweinerückensteak — 19,90 €

Saftig gegrilltes Rückensteak vom Schwein mit Champignon-Rahmsoße [g]
dazu eine der folgenden Beilagen:

- Pommes frites
- handgemachte Spätzle [a1, c]
- Kartoffelsalat [k]
- Käsespätzle [a1, c, g] und Schmelzzwiebel (Aufpreis 3,20 €)

Zu jedem Hauptgericht erhalten Sie auf Wunsch einen frischen Beilagensalat für 5,00 €.
Für Käsespätzle als Beilage berechnen wir einen Aufpreis von 3,20 €.

Zusatzstoffe und Allergene haben wir mit Kürzeln gekennzeichnet; die Legende finden Sie auf der letzten Seite.

Speisen

Hauptgerichte

Burger

Hamburger 14,90 €

180g Rinderhackfleisch (Rohgewicht) mit Soße [1, 2, c, g] und Salat im Brötchen [a1, c, g]
dazu Pommes frites

Cheeseburger 16,40 €

180g Rinderhackfleisch (Rohgewicht) mit Käsescheibe [g], Soße [1, 2, c, g] und Salat im Brötchen [a1, c, g]
dazu Pommes frites

Geflügel

Hähnchensteak 22,50 €

Saftig gebratenes Hähnchensteak, mit Gemüse, handgemachten Spätzle [a1, c],
und Champignon-Rahmsoße [g]

Fisch

Gebratene Garnelen [d] 23,90 €

Gebratene Garnelen [d] an Spaghetti [a1, c] mit hausgemachtem Pesto [h1, h3, h4, h7] und Parmigiano (Hartkäse) [g]

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle [a1, c, g] 14,90 €

Handgemachte Spätzle [a1, c] mit Käse [g], garniert mit Schmelzzwiebeln

Spaghetti mit Tomatensoße[a1, c, g] 12,00 €

Spaghettinudeln [a1, c] bissfest gekocht mit Tomatensoße [g]

Spaghetti mit Pesto [a1, c, h1, h3, h4, h7] 14,70 €

Spaghettinudeln [a1, c] bissfest gekocht mit hausgemachtem Pesto [g, h1, h3, h4, h7]

Zu jedem Hauptgericht erhalten Sie auf Wunsch einen frischen Beilagensalat für 5,00 €.
Für Käsespätzle als Beilage berechnen wir einen Aufpreis von 3,20 €.

Zusatzstoffe und Allergene haben wir mit Kürzeln gekennzeichnet; die Legende finden Sie auf der letzten Seite.

Speisen

Hauptgerichte

Extras

Bratensoße Zusatzportion	3,20 €
Rahmsoße Zusatzportion [g]	2,20 €
Zusätzlicher Teller „Räuberteller“	1,60 €

Gerichte für Kinder bis 10 Jahre

Kinderportion Pommes frites Mit Ketchup oder Mayonnaise [c]	5,90 €
Kinderportion Spätzle [a1, c] mit Soße	6,90 €
Kinderportion Käsespätzle [a1, c, g] Kleine Portion handgemachte Spätzle [a1, c] mit Käse [g], mit Schmelzzwiebel [g]	7,90 €
Kinderportion Schnitzel „Wiener Art“ Kleines Schnitzel vom Schwein, knusprig paniert [a1] dazu wahlweise Pommes frites, Spätzle [a1, c] oder Kartoffelsalat	8,90 €
Kinderportion Spaghetti [a1, c] mit Tomatensoße	7,90 €

Kuchen / Torten

Täglich wechselnde Auswahl, je Stück In den Wintermonaten nur am Wochenende	4,30 €

Zusatzstoffe und Allergene haben wir mit Kürzeln gekennzeichnet; die Legende finden Sie auf der letzten Seite.

Getränke

Heiße Getränke

Kaffeespezialitäten

Espresso [11]	2,50 €
Doppelter Espresso [11]	3,10 €
Espresso Macchiato [11, g]	3,10 €
Kaffee Crema [11]	2,80 €
Kaffee Kännchen [11]	5,20 €
Milchkaffee [11, g]	3,00 €
Cappuccino [11] mit Milchschaum [g]	3,00 €
Latte Macchiato [11, g]	3,50 €
Eiskaffee [11, g]	6,90 €

Tee

Tasse Tee	2,90 €

Wir verwenden ausschließlich Qualitätstee in aromaverpackten Teebeuteln.
Diverse Teesorten – bitte sprechen Sie uns an.

Heiße Milch und Kakao

Heiße Milch mit Milchschaum [g]	1,80 €
Heißes Kakaogetränk [g]	3,40 €

Zusatzstoffe und Allergene haben wir mit Kürzeln gekennzeichnet; die Legende finden Sie auf der letzten Seite.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Teinacher „Gourmet“ medium (mit Kohlensäure versetzt) oder still	0,25 l 0,75 l	2,40 € 5,90 €
Coca-Cola [2, 11], Fanta [2, 3], Sprite, Mezzo-Mix [2, 3, 11]	0,2 l 0,4 l	2,80 € 3,80 €
Coca-Cola light [2, 6, 11]	0,2 l 0,4 l	2,80 € 3,80 €
Schweppes Bitter Lemon [10]	0,2 l	2,70 €
Fruchtsaft Wählen Sie aus den Saftsorten: o Apfelsaft o Johannisbeersaft o Maracujanektar o Orangensaft o KiBa (Kirsche-Banane)	0,2 l 0,4 l	3,10 € 4,10 €
Saftschorle Schorle aus einem der o.g. Fruchtsäfte und Mineralwasser mit Kohlensäure	0,2 l 0,4 l	2,80 € 3,80 €
SeeZüngle Biologisches Erfrischungsgetränk vom Bodensee erhältlich in den Geschmacksrichtungen: o Kirsche o Birne o Träuble	0,3 l	3,80 €

Getränke

Bier (Hochdorfer Brauerei)

Pilsener „Pils-Krone“ [a3]	0,33 l	3,90 €
Exportbier „Gold“ [a3]	0,5 l	4,50 €
Hefeweizen [a3]	0,5 l	4,50 €
Dunkles Hefeweizen [a3]	0,5 l	4,50 €
Kristallweizen [a3]	0,5 l	4,50 €
Radler [a3]	0,33 l	3,90 €
Biermischgetränk mit Zitronenlimonade [4]	0,5 l	4,20 €
Naturradler [3, a3]	0,33 l	3,90 €
Biermischgetränk mit natürlichem Zitronensaft		
Cola-Weizen [2, 11. a3]	0,5 l	4,20 €
Hefeweizen gemischt mit Cola		
Russ [4, a3]	0,5 l	4,20 €
Hefeweizen gemischt mit Zitronenlimonade		

Alkoholfreie / alkoholreduzierte Biere (Hochdorfer Brauerei)

Alkoholfreies Pilsener „FreiBier“ [a3]	0,33 l	3,70 €
Alkoholfreies Weizenbier „Sportweizen“ [a3]	0,5 l	4,50 €
Braumeisters „Wilder Holunder“ [a3]	0,33 l	3,70 €
alkoholfreies Biermischgetränk mit Holundersaft		

Zusatzstoffe und Allergene haben wir mit Kürzeln gekennzeichnet; die Legende finden Sie auf der letzten Seite.

Getränke

Weine

Weiß

Riesling [I] „Löwensteiner Salzberg“	0,125 l	2,70 €
Schloss Affaltrach, Württemberg, Deutschland	0,2 l	3,90 €
trocken, Qualitätswein (QbA)	1,0 l	18,30 €
Chardonnay [I] „Lineran“	0,125 l	2,90 €
Languedoc, Frankreich	0,2 l	4,30 €
halbtrocken, Landwein (IGP)	1,0 l	19,90 €
Grauer Burgunder [I] „Arndt Köbelin“	0,125 l	4,30 €
Kaiserstuhl, Baden, Deutschland	0,2 l	6,50 €
trocken, Prädikatswein (Kabinett)	1,0 l	30,80 €

Rosé / Weißherbst

Schwarzriesling [I] Weißherbst „Löwensteiner Salzberg“	0,2 l	3,90 €
Schloss Affaltrach, Württemberg, Deutschland	1,0 l	18,30 €
lieblich, Qualitätswein (QbA)		
Tempranillo [I] „Bodegas Munoz Rosado“	0,125 l	3,20 €
La Mancha, Spanien	0,2 l	4,90 €
trocken, Qualitätswein (DO)	1,0 l	22,10 €

Zusatzstoffe und Allergene haben wir mit Kürzeln gekennzeichnet; die Legende finden Sie auf der letzten Seite.

Getränke

Weine

Rot

Trollinger mit Lemberger [l] „Löwensteiner Salzberg“	0,2 l	3,90 €
Schloss Affaltrach, Württemberg, Deutschland	1,0 l	18,30 €
halbtrocken, Qualitätswein (QbA)		
Spätburgunder [l] „Arndt Köbelin“	0,2 l	6,50 €
Kaiserstuhl, Baden, Deutschland	1,0 l	29,70 €
trocken, Qualitätswein (QbA)		
Tempranillo de Castilla [l] „Bodegas Munoz“	0,2 l	5,40 €
Noblejas, La Mancha, Spanien	1,0 l	24,90 €
trocken		
Primitivo di Manduria [l] „Cantine San Marzano“	0,125 l	5,40 €
San Marzano, Apulien, Italien	0,2 l	8,50 €
halbtrocken, Qualitätswein (DOP)	0,75 l	31,30 €

Weinschorle

Weinschorle weiß mit Riesling [l]	0,25 l	3,60 €
Schorle aus Wein [m] und Mineralwasser mit Kohlensäure		
Weinschorle rot mit Trollinger-Lemberger [l]	0,25 l	3,60 €
Schorle aus Wein [m] und Mineralwasser mit Kohlensäure		
Weinschorle rosé mit Schwarzriesling Weißherbst [l]	0,25 l	3,60 €
Schorle aus Wein [m] und Mineralwasser mit Kohlensäure		

Getränke

Schaumwein

Sekt	0,1 l	3,90 €
	0,75 l	26,00 €
Aperol-Spritz [2, 10, l] Aperol mit Sekt	0,2 l	7,50 €
Hugo [1, 2, 3, l] Prosecco, Minze, Holunderblütensirup, Limette, Soda	0,2 l	7,50 €

Spirituosen

Grappa	2 cl	4,00 €
Williams Birne	2 cl	4,00 €
Alte Pflaume	2 cl	4,00 €
Kirschwasser	2 cl	4,00 €
Poltringer „Herrengedeck“ Espresso [11] und Grappa (2cl)		6,00 €

Zusatzstoffe und Allergene haben wir mit Kürzeln gekennzeichnet; die Legende finden Sie auf der letzten Seite.

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

Aufgrund der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV) müssen wir auf bestimmte Zusatzstoffe in unseren Gerichten und Getränken hinweisen. Zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen verwenden wir in dieser Speisekarte die folgenden Ziffern:

1 mit Konservierungsstoff
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süßungsmittel Saccharin
5 mit Süßungsmittel Cyclamat
6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
7 mit Süßungsmittel Acesulfam
8 mit Phosphat
9 geschwefelt
10 chininhaltig
11 koffeinhaltig
12 mit Geschmackverstärker
13 geschwärzt
14 gewachst
15 gentechnisch verändert
17 enthält Taurin

Aufgrund der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), müssen wir angeben, wenn Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten in unseren Gerichten enthalten sind. Zur Kennzeichnung von Allergenen verwenden wir in dieser Speisekarte die nachfolgenden Kürzel:

a Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:
a1 Weizen (auch Dinkel oder Khorasan), a2 Roggen, a3 Gerste,
a4 Hafer (auch Hybridstämme)
b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
c Eier und Eierzeugnisse
d Fische und Fischerzeugnisse
e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
g Milch und Milchprodukte
h Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecanüsse,
h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- und Queenslandnüsse
i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j Senf und Senferzeugnisse
k Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
l Schwefeldioxid und Sulfite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg
m Lupinen und Lupinenerzeugnisse
n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse