

**Ess-Bar:**  
**Speisen von 17-23.00 Uhr**

Ziegenkäse mit braunem  
Zucker  
geflämmt an Gewürzbirnen-  
marmelade und Blattsalaten  
im Apfeldressing 2,6  
9,80 €

---

Carpaccio vom Stauferrind  
mit Basilikummarinade,  
gehobeltem Parmesan-Chip  
und kleinem Salatbukette  
2,3,4,10  
11,60 €

---

Blattsalate mit unserer  
Chefmischung in Apfel-  
Honig-Dressing dazu  
Frischkäse, Birnen,  
gerösteten Nüssen und  
gebackenem Kürbiskern -  
Brotchip 2,5,10  
9,50 €

---

Die Quadrium – Brotzeit mit  
Schinkenwurst,  
Putenschinken,  
Rauchwurst, verschiedenem  
Käse und Kräuterfrischkäse  
2,5,10  
11,70 €

---

Quadrium Wurstsalat mit  
Schinkenwurst, Edamer,  
Paprika, Zwiebelringe  
und Essiggurken dazu  
gebackenes Bauernbrot 2,3,5,10  
8,50 €

Hausgemachter knuspriger  
Flammkuchen aus dem  
Holzback-Ofen mit Creme  
Fraiche, Speck, Lauch und  
geriebenem Käse 2  
9,80 €

---

Hausgemachte  
Basilikumnudeln mit  
Streifen von der Lauchertaler  
Hähnchenbrust im  
Frischkäse-Knoblauchsöble  
mit Kirschtomaten, Paprika  
und frischen Kräutern 2  
16,30 €

---

Staigers Ess-Bar Rostbraten  
mit Röstzwiebeln und  
Trollingersöble  
auf geröstetem Bauernbrot  
3,5,10  
17,90 €

---

Quadrium-Burger vom  
Staufenrind mit Speck,  
Röstzwiebel und  
Emmentaler  
überbacken dazu  
Knoblauchmayo, Tomaten  
und Essiggurken mit  
Pommes Frites 5,10  
10,30 €

---

Chefburger vom Stauferrind  
mit feuriger Chilicreme,  
Champignons, gedämpften  
Zwiebeln mit Emmentaler  
überbacken an Tomaten und  
Rucola dazu Pommes 4,5,10  
12,20 €

---

Gebratene Kartoffel-  
Sauerrahmküchle mit  
Birnen-Cranberry Ragout  
und Ziegenkäse gratiniert auf  
Schwenkgemüse und  
Petersilien-Pesto 2,4,6,10  
12,90 €

**Leckerer aus unserer**  
**Dessertküche**

Unsere „Eispralinen“ sind eine kleine Probierle-Variante“, auf einem Fruchtagout serviert für alle die nur noch etwas “Kleines“ zum Naschen wollen.....

Erdbeer-Eispraline im  
Vollmilch-Schokoladenmantel  
2,5,9

\*\*\*

Mango-Eispraline im  
Weißen-Schokoladenmantel  
2,5,9

\*\*\*

Minz-Eispraline in  
Zartbitter-  
Schokoladenmantel  
2,5,9

\*\*\*

Jeweils 3,90 €

---

Klassischer Ofenschlupfer  
auf Apfel-Zimtkompott mit  
Calvadossoße und Vanilleeis  
1,2,9  
7,20 €

**Die Weindegustation –  
Wein & Flying Büffet**  
(für bis zu 12 Personen)

ein vinophiler Streifzug mit  
einer kleinen Weinreise aus  
unserem begehbarem  
Weinschrank  
begleitet von einem kleinen  
Flying Fingerfood-Menü

(ist nur nach Vorbestellung  
an unserem großen  
Degustations - Tisch  
buchbar)

**z.B. Unsere schwäbische  
Weinreise & Flying Mini-  
Menü in 5 Akten**

1. Rose Sekt trifft Fingerfood
2. Riesling trifft Lachsforelle
3. Sauvignon Blanc trifft  
rosa gebratenes Kalb
4. Lemberger trifft  
geschmortes Rind
5. Cuvee trifft Käse und  
Schokolade

---

Weindegustation in 5 Akten  
inkl. kleinem  
Flying Fingerfood-Menü

p.P ab 39,90 €

---

**Gerne verarbeiten wir Ihre  
Wunschprodukte und  
Weine je nach  
individuellem Budget**

**Die Bierdegustation –  
Bier & Flying Büffet**  
(für bis zu 12 Personen)

ein hopfiger Streifzug mit  
einer kleinen Bierreise  
regionaler und  
Craftbierspezialitäten  
begleitet von einem kleinen  
Flying Fingerfood-Menü

(ist nur nach Vorbestellung  
an unserem großen  
Degustations - Tisch  
buchbar)

**z.B. Unsere internationale  
Bierreise & Flying Mini-  
Menü in 5 Akte**

1. Feinherbes Pils trifft  
Fingerfood
2. Pale Ale trifft Lachsforelle
3. Liefmans Kriek Brut trifft  
rosa gebratenes Kalb
4. Hefe-Weizenbier trifft  
geschmortes Rind
5. Fullers Organic Honey  
Dew trifft Käse und  
Schokolade

---

Bierdegustation in 5 Akten  
inkl. kleinem Flying  
Fingerfood-Menü

p.P ab 39,90 €

---

**Gerne verarbeiten wir  
Ihre Wunschprodukte und  
Biere je nach  
individuellem Budget**