

Herzlich Willkommen in *Staigers Ess-Bar*

Bar * Bistro * Restaurant

Das *Staigers Ess-Bar* Konzept bietet den kulinarischen Rahmen für das Restaurant, die Bar und den idyllischen Freibereich im Sommer. Wir wollen hiermit bewusst einen fließenden, gastronomischen Übergang aller Gastronomieflächen mit ihrem individuellen Charme zu fast jeder Tageszeit verwirklichen.

Authentische regionale Spezialitäten, vielfach mit den Produkten der Erzeuger aus unserer Region nach neuen Rezepturen innovativ interpretiert, bilden den Schwerpunkt unserer Restaurantküche. Diese werden von Sabine Staiger und Serviceleiterin Anja Schiller mit Ihrem Gastgeber -Team liebevoll serviert. Die Brigade um Küchenmeister Uwe Staiger und Küchenchef Eric Schiller werden dieses Speisenangebot um jahreszeitliche und internationale Spezialitäten ergänzen.

Als Besonderheit mit Alleinstellungsmerkmal in der Region steht Ihnen der "begehbare Weinschrank" mit seiner vinophilen Vielfalt sowie der „Chefstable“ mit individueller Menüauswahl im Herzen der Küche zur Verfügung. Als Vorsitzender der Meistervereinigung Gastronom E.V. ist Uwe Staiger das Thema Aus- und Weiterbildung des gastronomischen Nachwuchses, sowie das Fördern und der Erhalt einer meisterlichen Leitkultur unter regionalen Gesichtspunkten zum Wohlwollen

der unterschiedlichsten Gästekreise ein besonderes Anliegen.

Über konstruktive Kritik und freundliches Lob von Ihnen freuen wir uns - denn nur so können wir uns in Ihrem Sinne stetig gastronomisch weiterentwickeln.

Besuchen Sie auch unsere Internetseite

www.staigers-essbar.de

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass wir für bargeldloses Bezahlen das Electronic- Cash- System, sonst aber keine Kreditkarten akzeptieren

Öffnungszeiten:

Bistro/Restaurant

Di.-Sa. 11.00-14.00 / 17.00-22.00 / Küche 21.00
So. 10.00 -16.00 / Küche 14.30

Bar:

Mi. + Do. 18.00-1.00 Uhr / Küche 23.00
Fr. + Sa. 18.00-2.00 Uhr / Küche 23.00

Sonstige Termine nach Vereinbarung

1 = Farbstoff 2 = Konservierungsstoff 3 = Nitrat 4 = Antioxidationsmittel
5 = Geschmacksverstärker 6 = Geschwefelt 7 = Geschwärzt 8 = Gewachst
9 = Süßungsmittel 10 = Phosphat 11 = Coffein 12 = Chinin

Schmeck den Süden


Gastronomen

Baden-Württemberg

Willkommen im Genießerland!

Wir „Schmeck den Süden“ – Gastronomen bringen Ihnen ein Stück von und unserer Heimat auf Ihren Teller.









Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder fangfrischer Fisch und ALLES aus unserem „Ländle“.

Jedes „Schmeck den Süden“-Gericht gekennzeichnet mit dem  besteht ausschließlich aus unserer Region. Nachweislich und kontrolliert!

Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“ – Philosophie.

Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt. Probieren Sie es aus!

Unsere „Schmeck den Süden“- Lieferanten sind:

-  Wildspezialitäten; aus der Jagd von Jäger Ulrich Bauer und David Führle
-  Lammspezialitäten vom Schäferhof Merino Landschaft, Württemberger Lamm
-  Schweine- und Rindfleisch; Metzgerei Mega Stuttgart, Schlachthof, Göppingen
-  Geflügelspezialitäten von Biogeflügel Jungclaussen aus Vaihingen/Enz
-  Mehl; Getreidemühle Herrn Zinßer, Zinßermühle, Hochdorf
-  Kartoffeln vom Landwirt Herr Füller, Bauernhof, Aichwald
-  Salat und Gemüse, Früchte Großhandel mit wechselnden regionalen Zulieferern
-  Bierspezialitäten liefert Firma Schönbuch Bräu, Böblingen
-  Destillate brennt uns August Kottmann, Bad Ditzgenbach-Gosbach
-  Staigers eigene Weine und Sekt kommen von Hr. Dr. Baumann, Schloßkellerei Affaltrach
- Eier; Geflügelhof Hühnerhof Wiesengrund, Nördlingen

Vorspeise und Suppe:

Kraftbrühe mit hausgemachtem Maultäschle, Flädle, und Grießklößchen 5,10 5,40 €

Geschmälzter Käseknödel mit milder Knoblauch-Cremesuppe aufgefüllt 2,4,6 5,90 €

Kleiner gemischter Salatteller mit Rohkostsalaten, Kartoffelsalat und Blattsalaten 2,10 4,30 €

Ziegenkäse mit braunem Zucker geblämt an Gewürzbirnenmarmelade und Blattsalaten im Apfeldressing 2,6 9,80 €

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

Vorspeisenvariation aus unserer kalten Küche mit gebratener Riesengarnele, Carpaccio vom Rind, Knobisüpple und geblämten Ziegenkäse an kleinem Salatbukette mit fruchtigem Balsamico-Dressing 2,4,12 13,90 €

Vegetarisch:

Basilikumnudeln in Tomaten-Chilicreme geschwenkt mit Kirschtomaten und im Kräuterteig gebackene Zucchinischnitzel 2,4,10 12,30 €

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

Vegan:

Kartoffelmaultaschen mit mediterranem Schmorgemüse gefüllt auf Linsengemüse und Tomaten-Kräuterragout 3,5,6,10  12,50 €


Regional:

Bissfest gegarte Linsen mit Wurzelgemüse und hausgemachten Spätzle mit Saitenwürstle 3,5,10 11,30 €

Staigers berühmte Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Kartoffel-Blattsalat serviert 2,5,10 11,50 €
*

Maultaschen „Cordon Bleu“ gefüllt mit Schinken und Käse in knuspriger Panade auf Paprikasalsa und Pommes Frites dazu ein kleiner Salat 5,10 13,70 €
*

Württembergischer Lamnbraten mit getrockneten Tomaten, Oliven, Frischkäse, und Kräutern gefüllt auf Speckbohnen, Thymiansöble und Serviettenknödel 5,6,7,10  15,80 €

Kalbsröllchen vom Staufener-Fleisch Kalb mit raffinierter Füllung aus Frischkäse, Rucola und getrockneten Äpfeln an Apfel-Calvadossoße auf geschwenktem Gemüse und Spätzle 2,4,5,10  15,90 €
*


Geschmortes Duett von Rind und Schwein, Rinderroulade und Schweinebäckle in Balsamico-Glacé auf Apfelblaukraut mit Serviettenknödel 2,3,4,10 16,20 €

Klassiker:

Schwäbisches Rahm – Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce und hausgemachten Spätzle 4,5 12,60 €
*

Schweinerückensteak „Quadrium Style“ mit Champignons, Speckwürfel Röstzwiebele und Kräuterkruste überbacken, Rahmsauce und Schupfnudeln 4,5 12,90 €
*

Paniertes Schnitzel in knuspriger Panko - Panade mit Pommes Frites und kleinem Salat 2,10 14,30 €
*

Cordon Bleu vom Vaihinger Bio-Hähnchen „auf meine Art“, gefüllt mit Putenschinken, Emmentaler und Röstzwiebel dazu Pommes Frites und kleinem Salat 2,10  17,90 €

Schweinefilet im Speckmantel kross gebraten mit Whisky-Pfeffersauce auf grünen Bohnen und Spätzle 2,5,10 16,90 €


Schwäbische Fleischeslust mit gebratenem Schweinerücken-Steak, Käsespätzle, geschmortem Schweinebäckle auf Sauerkraut und gefülltem Kalbsröllchen an Rahmlinsen 2,3,4,10 17,20 €


Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten mit unserem Maultäschle auf Sauerkraut, Trollingersauce und knusprigen Schupfnudeln 3,5,10 19,90 €


Saltim Bocca vom Lachs gefüllt mit Salbei, Schwarzwälder Schinken und Frischkäse in knuspriger Panade mit marinierten Garnelen auf gegrillten Zucchini-scheiben und Basilikumnudeln an Hummersauce 2,3,6,10 23,40 €

Trendfood:

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

Quadrium-Burger vom Stauferrind 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 €

Hausgemachte Basilikumnudeln mit Streifen vom Vaihinger Bio-Hähnchen im Frischkäse-Knoblauchsauce mit Kirschtomaten, Paprika und frischen Kräutern 2  18,30 €

Vesper + Salate

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

Blattsalate mit unserer Chefmischung in Apfel-Honig-Dressing dazu Frischkäse, Birnen, geröstete Nüsse und gebackene Kürbiskern - Brotchips 2,5,10 9,50 €

Blattsalate mit gebratenen Lauchertaler Hähnchenstreifen, Steinchampignons, Chefsalatsmischung und Joghurtdressing 2,4,10 12,90 €

Alle Salate und Vesper werden mit kleiner Brotauswahl serviert

Gerne servieren wir die mit * gekennzeichneten Gerichte als Seniorenportion zu einem um 3,00 € reduzierten Preis

Der Chef's Table - im Herzen der Küche genießen

für bis zu 6 Personen ein individuelles Menü in Minigeschirr serviert
(ist nur Tischweise und nach Vorbestellung buchbar)

z.B. Unser schwäbisches Tappas Menü

1. Ziegenkäse und Birnenmarmelade
2. Steinchampignonsuppe / Strudelmaultäschle
3. Gegrilltes Ochsenbäckle-Sandwich / Rahmlinsen 5,10
4. Lachsforellenfilet / Karotten – Petersilienpüree
5. Kartoffelmaultasche mit Schmorgemüse
6. Hausgemachtes Brombeersorbet mit unserem Sekt aufgefüllt
7. Rosa gebratener Kalbstafelspitz / Ratatouille
8. Eispraline / Früchteragout
9. Tete de Moin Käserosen mit Kürbiskernöl und Pfeffertrauben

5 Gang Mini Menü p.P 35,90 €

7 Gang Mini Menü p.P 42,90 €

9 Gang Mini Menü p.P 49,90 €

**Gerne stellen wir Ihr individuelles Menü nach Ihren Vorlieben/ Budget zusammen
Natürlich können Sie auch eine korrespondierende Weinbegleitung erhalten**

Leckerer aus unserer Dessertküche

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

Erdbeer-Eispraline im Vollmilch-Schokomantel 2,5,9 4,30 €

Mango-Eispraline im Weißen-Schokoladenmantel 2,5,9 4,30 €

Minz-Eispraline in Zartbitter-Schokoladenmantel 2,5,9 4,30 €

Natürlich haben wir auch größere Desserts für Sie

Eisbecher zur eigenen Zusammenstellung je Kugel 1,90 €
Vanille-, Schokolade-, Erdbeereis etc. 1,2,9

Klassisches Vanilleeis mit heißen Himbeeren 1,2,9 6,40 €

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

Frisch gebackener Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf Mango-Ragout und Baileyssöße 1,2,9 (15min. Wartezeit) 8,50 €

Unsere Specials:

**Jeden Sonntag: Unser Essbar-Brunch für Langschläfer von 10 - 14.00 Uhr 24,90 €
Frühstücken und leckere Brunchgerichte so viel Sie wollen**