



Speisen

dishes

Suppen / soups

Unsere Suppen werden - nach unseren Rezepten - ausschliesslich aus hochwertigen, frischen Zutaten - von uns für Sie zubereitet.

Our soups are prepared with our own recipes using only the highest quality fresh ingredients

Tomatencreme-Suppe (vegetarisch) Tasse/cup **4.90**
mit Sahnehaube und Basilikum
dazu Baguette Scheiben Teller/bowl **7.00**

Tomato cream soup
with fresh basil, whipped cream
served with bread roll slices

Zitronengras Suppe (scharf, vegan) Tasse/cup **4.90**
mit Kokosmilch, Champignons und Gemüse
Spicy lemongras soup Teller/bowl **7.00**
with coconut milk, fresh vegetables
and mushrooms

Extra: + Shrimps
3 Stück (pieces) + 2.50
6 Stück (pieces) + 4.50

Vorspeisen / starters

Bruschetta Pomodoro (vegan) **5.90**
geröstetes „Pane bianco“
auf Rucola mit Tomate, Basilikum und Olivenöl
Slices of roasted bread, on arugula
topped with tomato, basil and olive oil

Bruschetta Mozzarella (vegetarisch) **6.50**
geröstetes „Pane bianco“
auf Rucola mit Tomate, Mozzarella und Olivenöl
Slices of roasted bread, on arugula
topped with tomato, mozzarella and olive oil

Salonikis (vegetarisch) **7.50**
Schafskäse, Tomate, Pepperoni und Oliven
feta cheese, pickled pepperoni, tomato, olives

Nip'n'Dip (vegetarisch) **9.50**
Schafskäsecreme (vegan: /...Hummus),
Auberginencreme, Acovadocreme
und Gemüse-Rohkost, dazu ein Baguette
Feta cheese cream, (vegan: /...Hummus)
eggplant cream, guacamole and
raw vegetable sticks, served with a bread roll

Antipasto di principe **9.50**
Mozzarella mit Parmaschinken gratiniert
auf Tomaten-Carpaccio mit Balsamico
Mozzarella, grated with Parma ham, served
on tomato carpaccio with balsamic cream

Speisen

dishes



Schwäbische Spezialitäten

Diese Region - bis hin zum Schwarzwald - war bis vor 100 Jahren eine der ärmsten Gegenden Europas. Erfindungsreichtum wurde daher zur Tugend der Schwaben. Auch beim Essen. Mit den wenigen vorhandenen Zutaten wie Mehl, Kartoffeln, Eier und Gemüse entstanden Spezialitäten wie Schupfnudeln, Maultaschen, Kartoffelsalat, Zwiebelkuchen, Sauerkraut und unsere "Spätzle"

Up to a hundred years ago this region was one of the poorest areas in Europe. Ingenuity and invention became the virtues of the Swabians. With the few ingredients they had, they created world famous specialities like: potato salad, onion cake, "Sauerkraut", "Schupfnudeln" and our "Spätzle" - a fresh made soft noodle.

Unsere Maultaschen

("Herrgottsbscheisserla") werden vom Küchenchef noch persönlich in traditioneller Handarbeit hergestellt. Unser Rezept ist über 100 Jahre alt - und nach unserer Meinung (klar!#@) - das beste Maultaschen-Rezept der Welt. Drei Sorten Fleisch aus kontrollierter Aufzucht und nur beste Zutaten machen unsere Maultaschen zu etwas Besonderem.

"Maultaschen" are a pasta square, filled with meats. At Einsteins they are still produced by the cooking chief himself in traditional handwork. Our recipe is more than 100 years old, and - of course - the best in the world. Three kinds of meats (controlled farming) and only the best goods make our "Maultaschen" something very special.

Extra: mit Landschwein Wienerle
served with 2 sausages paar +3.00
+3.00

Schwäbische Linsen und frische Spätzle <i>Svabian lentils (vegetarian)</i> Svabian lentils stew, served with Spätzle	9.00
Schwäbischer Wurstsalat aus Landschwein-Lyoner, mit Essiggurken, roten Zwiebeln, dazu Baguette <i>Svabian sausage salad with pickles and onions</i>	8.50
Schweizer Wurstsalat mit extra Emmentaler <i>Swiss sausage salad :additional Emmental cheese</i>	9.00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten 250g Black Angus Rostbraten vom Grill - im Bratensöble, dazu z.B. Käsespätzle, Röstzwiebeln, und ein Beilagensalat <i>Svabian beef steak</i> grilled prime rib steak (8 oz.) served in dark gravy with roasted onions, comes with roasted potatoes (or choice), and side salad	26.50
Maultaschen „Ulmer Art“ in Bratensoße mit Röstzwiebeln dazu ein schwäbischer Beilagensalat <i>Maultaschen "Ulm style"</i> home made pasta squares cooked, served in dark gravy with roasted onions and side salad	11.50
Maultaschen „geröstet“ geröstet mit Ei, dazu ein Beilagensalat <i>Maultaschen „roasted“</i> pasta squares roasted with scrambled egg, served with side salad	11.50
Maultaschen „Schwäbische Lasagne“ in Tomatensoße mit Käse überbacken dazu Blattsalate <i>Maultaschen „Svabian Lasagne“</i> pasta squares from the oven - grated with tomato sauce and mozzarella, and side salad	11.50
Käsespätzle „schwäbisch“ (vegetarisch) mit zwei Käse, Röstzwiebeln, dazu Blattsalate <i>Cheese Spätzle "Svabian style" (vegetarian)</i> grated with cheese, roasted onions, side salad	11.00
Käsespätzle „Südtiroler Art“ mit zwei Käse, Sahne, Speck, dazu Blattsalate <i>Cheese Spätzle "Tyrole style"</i> grated with cheese, bacon and cream, side salad	11.00

Speisen

dishes

Einsteins Welt der Salate

Unsere Salat-Kreationen werden nach Bestellung nur mit marktfrischem Obst und Gemüse zubereitet.

Zu jedem Salat haben wir für Sie das passende Salatdressing ausgewählt. Auf Wunsch erhalten Sie jedoch gerne auch das Dressing Ihrer Wahl :

- **Granatapfel-Italian** (Unser Essig-Öl-Dressing + Granatapfel)
- **Orientalisches Dressing** (mit dem Hauch von Orient)
- **Einstein-Dressing** (Tomaten-rahmiges Dressing)
- **Joghurt Kräuter Dressing** (mit Gartenkräutern + Joghurt)

All of our salad creations are prepared with fruit and vegetables fresh from the market. We selected a suitable/recommended salad dressing for each salad. Of course you are always welcome to select the dressing of your choice.

- **pommegranate Italian** (vinegar-oil-dressing +pommegranate)
- **Oriental dressing** (with the taste of orient)
- **Einstein dressing** (award winning creamy tomato dressing)
- **yoghurt herbs dressing** (with garden herbs and yoghurt)

Extra auf den Salat / adds for your salad

Genüß ohne Reue:

wir bieten ausschliesslich frisches Hähnchenfleisch aus artgerechter Freilandhaltung vom französischen Schwarzfederhuhn.

We exclusively offer fresh freerun farmchicken of the famous "Black Feather Chicken"

Hähnchenbruststreifen	4.50
<i>chicken slices from freerange chickens</i>	
Gegrillte Hähnchenbrust	8.50
<i>grilled steak from freerange chickens</i>	
Gegrillte Hähnchenbrust mit Cajun Gewürzen	8.50
<i>grilled chicken steak with cajun herbs</i>	
<hr/>	
Hartgekochtes Ei / <i>boiled egg</i>	1.90
<hr/>	
Extra Salatsoße / <i>additional dressing</i>	1.00

“Ulmer“ Garten-Salat / *Ulm garden salad* 9.80
(vegetarisch) marktfrische Salate (Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Möhren, Mais), hartes Ei und Kerne-Mix, dazu Einstein-Dressing
marketfresh salads (greens, tomato, cucumber, bellpepper, carrot, corn), mixed cernels, a boiled egg, and our Einstein dressing

Salat “Einstein“ / *Svabian salad “Einstein”* 12.90
knusprig gebratenes Maultäschle und Spiegel-Ei, an bunten Marktsalaten und Kartoffelsalat, dazu Joghurt-Dressing und rote-Zwiebel-Confit
A roasted Svabian “Maultäschle”, sunny-side-up egg, market salads incl. Einsteins potato salad, yoghurt dressing and red-onion-confit

Italien. Salat “Siena“ (vegetarisch) 12.50
Tomate/Mozzarella, Rucola und Avocado-Dip, an bunten Markt-Salaten, dazu Italian Dressing
Tomato/mozzarella on marketfresh salads with guacamole and Italian dressing

Griech. Salat “Mykonos“ (vegetarisch) 12.50
Bauernsalat mit Schafskäse, Pepperoni, Oliven, hartgekochtem Ei, roter Zwiebel, Italian Dressing
Greek salad with feta cheese, olives, pickles, boiled egg, red onions and Italian dressing

*zu nachfolgenden Salaten empfehlen wir:
gegrilltes Hähnchensteak/ Cajun-Steak +8.50
for following salads we suggest:
grilled chicken steak/ Cajun steak +8.50*

Oriental. Salat “Dubai“ (vegetarisch) 12.50
marktfrische Salate, frische Früchte, Walnüsse, Cranberries und unser orientalisches Dressing
marketfresh salads with fresh fruit, walnuts, cranberries and our Oriental dressing

Mexican. Salat “Tijuana“ (vegetarisch) 12.50
Tortilla Chips, Sourcream, Salsa, Avocado Dip, an Marktsalaten und Jalapenös, Italian-Dressing
Tortilla chips, sourcream, Mexican salsa and guacamole, on salad greens, Italian dressing

American. Salat “New York“ 12.50
Knuspriger Bacon, Käse, extra Mais, auf bunten Marktsalaten, und unserem Einstein Dressing
Crispy bacon, Emmental cheese and extra corn on marketfresh salads, and our Einstein dressing

Speisen

dishes



Vegetarisch / vegetarian / Vegan

„Vegetarier“

Alles, was der Garten an frischem Obst und Gemüse hergibt, dazu Ei- und Milchprodukte. Ja - man kann auch fleischlos glücklich sein.

„Veganer“

verzichten neben Fleisch auch noch auf jegliche Milch- und Eier-Produkte. Auch das kann sehr gut schmecken! Lassen Sie sich von unseren veganen Kreationen überzeugen.

Vegetarian

Fresh fruits, grains and vegetables rounded out with egg and milk products ... a great "no meat" alternative

Vegan

Food without meat or any egg and milk products. You'll love Einsteins vegan creations.

Folienkartoffel (vegetarisch) 8.50

gefüllt mit Quark und frischen Kräutern
dazu ein bunter Beilagensalat

Baked potato

with sourcream, fresh herbs and side salad

Schafskäse gebacken (vegetarisch) 8.50

milder französischer Feta - auf mediterranem Gemüse mit bestem Olivenöl, dazu Baguette

French feta cheese - grated in the oven

on mediterranean vegetables,
with best olive oil, served with a baguette roll

Hirtenkäse (vegetarisch) 11.00

paniert gebacken, an griechischem Bauernsalat

Sheppards cheese

breaded and deep fried, served with
a traditonal Greek salad, and a baguette roll

Frisch gegrilltes Gemüse (vegetarisch) 11.00

auf Rucola, Parmesan, Fleur de sel und Olivenöl
(vegan: ohne Parmesan), Baguette

Fresh grilled vegetables

served on arugula, parmesan cheese, fleur de sel
and first press olive oil (vegan: no cheese)

Thai Gemüse (vegan) 11.00

in scharfer Zitronengras-Kokos-Sauce mit
Cashewkernen, dazu Basmati-Reis

Spicy Thai vegetables

in coconut lemongrass sauce
with cashew nuts, basmati rice

Veganopolis (vegan) 12.50

Eine weitere original Einstein Kreation:
Frisches Pfannengemüse mit Walnüssen,
dazu Süßkartoffel-Pommes und 3 Dips
Pan vegetables, sweet potato fries, walnuts,
hummus, eggplant cream, and Mexican salsa

Gnocchi Viola (vegan) 12.50

Gnocchi aus einer violetten Kartoffelsorte, mit
Avocado, Walnuss, Tomate und Basilikumpesto
gnocchi made of a pink potato
- with avocado, walnuts, tomato and basilpesto

Gnocchi „Sri Lanka“ (vegan) 12.50

Violette Gnocchi auf frischem Pfannengemüse
in Ingwer-Mango-Bananen-Curry-Soße
violet gnocchi on fresh pan-vegetables in
Sri Lankan ginger-mango-banana-curry-sauce

Extra: + Mango +0.80



Speisen

dishes

Vom Landschwein / pork

Unsere Haus-Metzgerei liefert uns Fleisch vom ober-schwäbischen Landschwein aus kontrollierter Aufzucht. Die Züchter verzichten dennoch bewusst auf das teure Bio-Siegel, um vernünftige Preise bieten zu können.

Our pork meats come from a local area closeby. The farming is controlled, but our suppliers refrain from getting an "organic sealant" to maintain reasonable prices while still ensuring the very highest quality.

Traum eines Kochs...

Wovon träumen Köche? Unser Koch Thomas träumte von einem Steak mit Trauben in Rieslingrahmsoße, seinem „Winzer Steak“. Ein wahrhaft leckerer Traum.

The dream of the cook...

What do cooks dream of when they are asleep? Our cook Thomas was dreaming of a pork steak with grapes in a white wine sauce: the „Winzer Steak“. What a delicious dream!

U10 (für Kinder unter 10 J.) / (for kids up to 10 y.)

Schnitzel „Wiener Art“ 14.50

aus dem mageren Rücken, paniert und knusprig gebacken, mit Pommes Frites, Beilagensalat

Pork schnitzel „Vienna Style“

breaded and deep fried,
served with French fries and side salad

Champignon-Rahmschnitzel 16.00

Schnitzel paniert und knusprig gebacken an Rahmsoße mit frischen Champignons, dazu Spätzle und buntem Beilagensalat

Mushroom schnitzel „Vienna Style“

breaded schnitzel, served with creamy gravy, mushrooms, Spätzle noodles, and a side salad

Ulmer Schnitzel 17.50

Rückensteak - gefüllt mit Schinken und Käse - gegrillt, serviert an RahmsöÙle, dazu schwäbische Käsespätzle, Beilagensalat

Schnitzel „Ulm style“

pork cutlet, filled with ham and cheese, grilled, served in a creamy gravy, with side salad plus one side order of choice

Winzer Steak 17.50

Rückensteak vom Grill, mit einer Auflage aus frischen Trauben, Bacon und Champignons, an RahmsoÙe, mit Röstkartoffeln, Beilagensalat

Winzer Steak

pork steak grilled, with a topping of fresh grapes, mushrooms and bacon, comes with creamy wine gravy, roasted potatoes, side salad

Mitesser 0.00

Ich bekomme einen Teller und helfe den „GroÙen“
Get an own plate to help the adults finish their meal

Zwei Pfannküchle mit Nutella und Banane 3.50

Two small pancakes with Nutella and banana

Spätzle mit SoÙ‘ 3.50

Spätzle noodles with gravy

Tagliatelle in TomatensoÙe (vegetarisch) 4.50

Tagliatelle noodles in tomato sauce

Hack-Steak (aus BIO-Weiderindfleisch) 5.50

dazu Steakhouse Pommes und Ketchup

Organic „Steak hachè“ with French fries, ketchup

Speisen

dishes



Hähnchen / chicken

Frisches Freiland-Hähnchen !

Der Hähnchen-Lieferant unseres Vertrauens ist eine französische Bauern-Genossenschaft, die sich der Geflügel-Aufzucht wie vor 100 Jahren verpflichtet hat - nach Regeln, welche die BIO-Vorgaben übertreffen.

Artgerechte Haltung, unbegrenzter Freilauf, und garantierter Verzicht auf Einsatz chemischer Futterzusätze ist hier selbstverständlich.

Im Angebot bei uns: das berühmte französische Schwarzfederhuhn, welches auch in der Sterne-Gastronomie favorisiert wird.

Freerange Farm Chickens !

Our chicken supplier is a trusted French farmer cooperative committed to traditional farming methods of 100 years ago following rules even more strict than most of the organic suppliers.

Guaranteed free of chemical additives, we offer the famous "Black Feather Chicken", used in French Gourmet restaurants.

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ 18.90

von frischer Freiland-Hähnchenbrust, paniert und knusprig gebacken, mit Pommes, Beilagensalat

Chicken schnitzel Vienna style

schnitzel of the free-range farm chicken, breaded, deep fried, served with French fries, side salad

Hähnchensteak „Champignon“ 19.50

Steak von frischer Freiland-Hähnchenbrust, gegrillt - in Champignon-Rahmsoße, dazu Basmati-Reis (oder Pommes) und Beilagensalat

Chicken steak "mushrooms"

steak from free-range chicken, grilled, served with mushrooms in gravy, comes with basmati rice (or French Fries), and a side salad

Hähnchensteak „Athena“ 19.50

Steak vom Freiland-Hähnchen, gegrillt, mit Blattspinat und Feta überbacken, an Tomatensoße, Steakhouse Pommes, Beilagensalat

Chicken steak Athena

steak of fresh free-range farm chicken, grilled and grated with spinach and feta cheese, served with tomato sauce, rosemary potatoes, side salad

„Thai“ Chicken 17.90

Freiland-Hähnchen-Spitzen, Pfannengemüse und Cashews in Zitronengras-Kokos-Sauce, dazu Basmati-Reis

Spicy Thai chicken

fresh farm chicken stripes, fresh vegetables and cashew nuts in lemongrass-coconut sauce, served with basmati rice

Extra: + Mango +0.80

Pasta

Tagliatelle al Sorrentina (vegetarisch) 11.50

frische Tagliatelle Nudeln in Tomatensoße, mit Mozzarella-Stiften und frischem Rucola
fresh Italian tagliatelle noodles in tomato sauce, topped with mozzarella crumbles and fresh arugula

Tagliatelle al Boscaiola 12.00

frische Tagliatelle Nudeln, mit Champignons, Schinken und Sahne in Tomatensoße
fresh Italian tagliatelle noodles with mushrooms, ham, cream and tomato sauce

Speisen

dishes



Einsteins 1988^{er} Hamburgers

Einsteins „Inclusive Burger“:

inclusive Steakhouse Pommes. Ketchup, Majo, Essiggurke, Gurke, rote Zwiebel

inclusive Hamburger-Brötchen nach Wahl

- Sesam Brötchen
- Malz-Korn Brötchen (malted grain)
- Glutenfreies Brötchen (+ 1.50)

inclusive Unsere Hamburger-Soßen nach Wahl

- Irish style Tomaten-Ketchup
- scharfes Chili-Ananas-Tomaten-Relish
- 6-Pfeffer Sourcream Dip
- Black Barbeque Soße
- Mexikanische Salsa
- Avocado Creme

Einsteins „inclusive burgers“:

inclusive Steakhouse fries, ketchup, majo, tomato, cucumber, red onions, pickles

inclusive Hamburger bun of choice

- sesame bun
- malted grain bun
- glutenfree bun (+ 1.50)

inclusive Choice of our hamburger sauces

- Irish style tomato relish
- spicy pineapple-chili-tomato relish
- sourcream 6-pepper sauce
- black barbeque sauce
- Mexican salsa
- guacamole dip

Einsteins einzigartige Hamburger bestehen aus 180g allerbestem frischem (!) Bioland Weiderindfleisch. Was für ein Unterschied !

Einsteins unique burgers consist of 180g / 6oz. of fresh organic alpine beef. What a difference!

Einsteins Original Hamburger 11.00

Einsteins Original Cheese Burger 11.50

Einsteins „Black Western“ Burger 12.50

mit Bacon, Röstzwiebeln, „Black Barbeque Soße“
with bacon, roasted onions, black barbeque sauce

Einsteins „Avocado Chili Cheese“ Burger 13.50

mit Käse, Guacamole und scharfen Jalapenös
with cheese, guacamole, hot jalapenös

Einsteins „American Allstar“ Burger 13.90

mit Käse, scharfen Jalapenös, Bacon, Röstzwiebeln
with cheese, bacon, roasted onions, hot jalapenös

Schwäbischer Maultaschen-Burger 13.90

Hausgemachte Fleischmaultasche - gegrillt -
mit Senner-Pfefferkäse überbacken, Röstzwiebeln
- auf unserem Malted Grain Brötchen
grilled Svabian ravioli (filled with meats), grated with dairy pepper cheese, roasted onions, malted grain bun

Einsteins „Feta-Burger“ (vegetarisch) 12.00

aus paniertem Kuhmilch-Hirtenkäse
breaded sheppards cheese, lettuce, sourcream

Hamburger Extras / adds

Potato wedges statt Pommes + 0.00
potato wedges instead of French fries

Süßkartoffel Pommes statt Pommes + 1.00
sweet potato fries instead of French fries

Beilagensalat statt Pommes + 1.00
side salad instead of French fries

Krautsalat (cole slaw) klein (small) 1.00

Doppelt Fleisch (+180g Bio-Weiderindfleisch) 6.00
additional 180g fresh organic beef paddy

Käse (cheese) 0.50

Bacon (bacon) 0.70

Heinz Ketchup / Heinz Majo 0.30

Avocado Dip (guacamole dip) 1.00

Speisen

dishes

Steaks

Black Angus prime rib Steak gilt als eines der besten und aromatischsten auf dem Markt.

Wir achten auch auf Herkunft aus artgerechter Freiland-Aufzucht mit hochwertigem Futter und langen Reifezeiten - das ergibt eine feine Marmorierung und garantiert uns immer gleichbleibend hohe Qualität.

Unsere neuen Steaks sind jetzt größer und haben einen dünnem Fettrand, um ein saftiges Steak mit perfektem Aroma zu erhalten

One of the most aromatic meats is the black Angus prime rib steak.

We take care to buy meat from species-appropriate breeding, high quality feeding, and, that the steaks get enough time for ripening. The result is fine marbling of the meat - for a great tasting juicy steak.

Beilagen / side items

Pommes Frites (<i>French fries</i>)	4.00
Kartoffelwedges mit Sourcream (<i>potato wedges</i>)	4.00
Süßkartoffel-Pommes (<i>sweet potato fries</i>)	4.50
Röstkartoffeln (<i>roasted potatoes</i>)	4.00
Rosmarin-Kartoffeln (<i>roasted rosemary potatoes</i>)	4.50
Ofenkartoffel/Quark (<i>baked potato, sourcream</i>)	4.50
Basmati Reis (<i>basmati rice</i>)	4.00
Spätzle (<i>Savbian fresh noodles „Spätzle“</i>)	4.00
Käsespätzle (<i>„Spätzle“ with cheese</i>)	4.50
Pfannengemüse (<i>vegetables from the pan</i>)	4.50
Scharfes Cajun Gemüse mit Jalapenös (<i>spicy cajun vegetables with jalapenös</i>)	5.00
Schwäbischer Beilagensalat (<i>Svabian side salad</i>)	5.00
Beilagen Blattsalate (<i>lettuce side salad</i>)	4.50
Mexican Salsa	1.50
Avocado Dip (<i>guacamole cream</i>)	1.50
Hausgemachte Bratensoßen:	
Bratensoße, Rahmsoße (<i>gravy or creamy gravy</i>)	1.00
Champignon-Rahmsoße (<i>creamy mushroom gravy</i>)	1.50
Pfefferrahmsoße (<i>creamy gravy spicy peppers</i>)	1.50

Argentinisches Black Angus Steak

Premium Black Angus Prime Rib Steak mit Kräuterbutter, 4-Pfeffern und Knoblauchbrot.

Bestellen Sie weitere Beilagen nach Wunsch

Black Angus prime rib steak with herbal butter, 4 pepper spice and roasted garlic bread
Please add below side orders of your choice

Frischgewicht 250g / 8 oz. **23.50**

Angus Steak „Tagliata“

27.50

Premium Black Angus Prime Rib Steak (250g) auf Rucola, mit Parmesanflakes, Balsamico-Creme und Cherry-Tomate

Premium Black Angus prime rib steak (8 oz.) served on arugola, parmesan flakes, fresh tomato and balsamico

Steak „Yucatan“

29.50

Premium Black Angus Prime Rib Steak (250g) an mexikanischer Salsa mit scharfen Jalapenös, Kartoffel-Wedges, Sourcream-Dip, Beilagensalat

Premium black Angus prime rib steak (8 oz.) served with Mexican salsa, potato wedges, sourcream und side salad