

Speisen

Suppen

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

Tomatencreme-Suppe (vegetarisch) Tasse 5.00
mit Sahnehaube und Basilikum, Teller 7.00
dazu Baguette*

Zitronengras Suppe scharf (vegan) Tasse 5.00
mit Kokosmilch, Champignons Teller 7.00
frischem Gemüse und Koriander

Extra: mit zusätzlich Garnelen:
3 Stück +2.50 6 Stück +4.50

Einsteins Gulaschsuppe Tasse 5.90
aus Weiderind-Fleisch, Tomate, Paprika Teller 7.90
und frischem Gemüse, dazu Baguette

Vorspeisen

* Inhaltsstoffe

Sehr gehrte Gäste;
wir stellen die allermeisten unserer Speisen selbst her.
Natürlich verwenden wir dazu die besten, hochwertigsten Zutaten.
Bei gekauften Produkten achten wir auf Herkunft, Qualität,
Aufzucht und Inhaltsstoffe. Für ein gutes Sortiment unabdingbar
sind jedoch auch Produkte, die kennzeichnungspflichtige
Inhaltsstoffe enthalten - wie nachfolgend aufgelistet:

- (1) Antioxidationsmittel (2) Aromen (3) Farbstoff
- (4) Geschmacksverstärker (5) geschwefelt
- (6) Konservierungsstoff (7) Milcheiweiss
- (8) Nüsse (9) Saaten (10) Senfsaaten (11) Soja
- (12) Stabilisatoren (13) Phenylalaninquelle (= Süßstoff)
- (14) Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz

Backwaren 12, ev.9	Oliven 1, 3
Wurstwaren 14	Rote Gnocchi 11
BBQ Sauce 3	Essiggurken/Majonaisse 13
Senf 10	Krautsalat 13 Süßkartoffel-Pommes 3

Bruschetta Pommodore (vegan) 5.90
geröstetes Weissbrot* auf Rucola
- mit Tomate, Basilikum und Olivenöl

Bruschetta Mozzarella (vegetarisch) 6.50
geröstetes Weissbrot* auf Rucola
- mit Tomate, Mozzarella und Olivenöl

Salonikis (vegetarisch) 7.50
Schafskäse, Tomate, Pepperoni* und Oliven*

Hummus mit rotem Pfeffer (vegan) 7.50
Hummus (Kichererbsen-Creme) auf Rucola,
mit rotem Pfeffer, bestem Olivenöl,
getrockneten Tomaten* und Oliven*, Baguette*

Mozzarella „al Principe“ 9.00
Mozzarella im Parmaschinken-Mantel* gratiniert
auf Tomaten-Carpaccio, Balsamico und Rucola

U10 (für Kinder unter 10 J.)

Mitesser 0.00
Ich bekomme einen Teller und helfe den „Großen“

Zwei Pfannküchle mit Nutella und Banane 3.80

Spätzle mit Soß' 3.50

Hack-Steak 5.50
vom Weiderindfleisch aus kontrollierter Aufzucht
dazu Steakhouse Pommes und Ketchup

Speisen

Schwäbische Spezialitäten

Unsere 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"

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 und nur beste Zutaten machen unsere Maultaschen zu etwas Besonderem.

Beilagen / Extras

Schwäbische Linsen (vegetarisch) 9.00
dazu frische Spätzle

Extra: + einem paar Landschwein-Wienerle **+3.90**

Schwäbischer Wurstsalat 8.50
aus Landschwein-Lyoner, mit Essiggurken, roten Zwiebeln, dazu Baguette

Extra: + Allgäuer Emmentaler **+0.50**

Schwäbischer Fleischkäse (warm) 8.90
an unserem hausgemachten Kartoffelsalat mit Senf und Brezel

Extra: + Spiegelei, Bratensoße, Röstzwiebeln **+3.50**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 25.70
Black Angus Rostbraten, mit Röstzwiebeln im Bratensößle, dazu schwäbischer Beilagensalat und Röstkartoffeln oder Käsespätzle

Maultaschen „Ulmer Art“ 11.90
serviert in Bratensoße mit Röstzwiebeln dazu ein schwäbischer Beilagensalat

Maultaschen „geröstet“ 11.90
geröstet mit Ei, dazu ein schwäb. Beilagensalat

Käsespätzle „schwäbisch“ (vegetarisch) 11.50
mit zwei Käse, Röstzwiebeln, dazu Blattsalate

Käsespätzle „Südtiroler Art“ 11.50
mit zwei Käse, Sahne, Speck, dazu Blattsalate

Pommes Frites 4.50

Einsteins Knoblauch-Pommes 5.50

Kartoffelwedges mit Sourcream 4.50

Süßkartoffel-Pommes 5.00

Röstkartoffeln 4.50

Folienkartoffel/Quark 4.80

Basmati Reis 4.50

Spätzle 4.50

Pfannengemüse 4.50

Schwäbischer Beilagensalat 4.50

Blattsalate 4.50

Mexican Salsa / Avocado Dip 1.50

Bratensoße (Jus) / Rahmsoße / 1.50

Champignonrahm-Soße



Speisen

Fleisch

Schwein

Unsere Haus-Metzgerei liefert uns Fleisch vom oberschwäbischen Landschwein aus kontrollierter Aufzucht. Die Züchter verzichten bewusst auf das teure Bio-Siegel, um akzeptable Preise anbieten zu können.

Hähnchen

Wir beziehen unser frisches Geflügel aus regionaler, artgerechter Aufzucht mit Freilauf für die Tiere, und Futter aus Eigenanbau vom Dangelhof, Altheim/Alb. Das Ergebnis ist erstklassige, fair erzeugte Qualität - und für unsere Gäste ein Genuß ohne Reue ...

Rindfleisch

Argentinisches Black Angus prime rib Steak gilt als eines der Besten und Aromatischsten auf dem Markt. Artgerechte Freiland-Aufzucht und eine logistisch perfekte Lieferkette aus einer Hand - vom Acker bis in unser Haus - garantiert uns gleichbleibend hohe Qualität.

Traum eines Kochs...

Wovon träumen Köche?

Unser Koch Thomas träumte von einem Steak mit frischen Trauben in Riesling-Rahmsauce - seinem „Winzer Steak“.

Ein wahrhaft leckerer Traum.

Schnitzel „Wiener Art“

paniert und knusprig gebacken,
dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat

vom Schweinerücken (paniert)	14.90
Hähnchenfilet (paniert)	16.50

Champignon-Rahmschnitzel

paniert und knusprig gebacken, an Rahmsauce
frische Champignons, Spätzle, Beilagensalat

vom Schweinerücken (paniert)	15.90
Hähnchenfilet (paniert)	17.50
Black Angus Rindersteak (gegrillt)	27.50

Ulmer Schnitzel vom Grill

Schweinerücken-Steak vom Grill,
gefüllt mit Schinken und Käse, an Rahmsauce,
dazu Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und ein schwäbischer Beilagensalat

17.50

Steak „Athena“

Steak gegrillt - überbacken mit Blattspinat
und mildem Feta, an Tomatensoße mit Oliven,
dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat

vom Schweinerücken	16.90
Hähnchenfilet	18.50
Black Angus Rindersteak	28.50

Winzer Steak vom Grill

mit Trauben-Bacon-Champignon Auflage
an Riesling-Rahmsauce,
dazu Röstkartoffeln und ein Beilagensalat

vom Schweinerücken	16.90
Hähnchenfilet	18.50
Black Angus Rindersteak	28.50

Steak vom Grill

mit 4-Pfeffer und Kräuterbutter,
dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat

vom Schweinerücken	14.90
Hähnchenfilet	16.50
Black Angus Rindersteak	26.50



Speisen

Einsteins 1988^{er} Hamburger

- Einsteins einzigartige Hamburger bestehen aus
- 180g frischen Weiderindfleisch aus ökologischer Erzeugung
 - alternativ aus frischem Hähnchensteak (aus artgerechter, regionaler Aufzucht)

Einsteins „All inclusive“ Hamburger servieren wir mit:

- **Steakhouse Pommes, Ketchup, Majo**
- **Essiggurke, Gurke, rote Zwiebel**
- **Hamburger-Brötchen nach Wahl:**
 - Sesam / Malz-Korn / Glutenfrei +1.50
- **Hamburger-Soße nach Wahl:**
 - Irish Tomato-Ketchup
 - Black Barbeque Soße
 - Chili-Ananas-Tomaten-Relish
 - mexikanische Salsa
 - Avocado (Guacamole-) Dip

.....

Alle Hamburger inklusive den Beilagen nebenan!

Einsteins original Hamburger	12.50
Einsteins original Cheese Burger	12.90
Einsteins Black Western Burger mit Bacon, Röstzwiebeln, Black Barbeque Soße	13.50
Einsteins Avocado Chili Cheese Burger mit Käse, Guacamole und scharfen Jalapenös	13.90
Einsteins American Allstar Burger mit Käse, scharfen Jalapenös, knusprigem Bacon und Röstzwiebeln	13.90
Schwäbischer Maultaschen-Burger Hausgemachte Fleischmaultasche - gegrillt - mit allgäuer Pfeffer-Sennerkäse überbacken, mit Röstzwiebeln und Malted Grain Brötchen	13.90
Einsteins „Feta-Burger“ (vegetarisch) aus paniertem Kuhmilch-Hirtenkäse	12.90

Hamburger Extras

Doppelte Portion Rind-Fleisch (+180g frisches Weiderind-Fleisch)	6.00
Hähnchensteak statt Weiderind-Fleisch	1.00
Potato Wegdes statt Pommes	0.00
Süßkartoffel Pommes statt Pommes	1.00
Unsere Knoblauch Pommes statt Pommes	1.00
Beilagensalat statt Pommes	1.00
Doppelt Käse	0.50
Bacon	1.00
Heinz Ketchup / Heinz Majo	0.30
Avocado Dip	1.50



Speisen

Vegetarisch / 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 inspirieren.

Aus dem Wok

Unsere Kompositionen asiatischer Spezialitäten auf Einsteins Sonderkarten waren derart beliebt, daß wir beschlossen haben, diesen Gerichten einen eigenen Bereich zu widmen.

Generell sind diese Speisen vegan zubereitet, hinterlassen durch Zugabe von Fleisch oder Fisch aber auch einen großen Eindruck.

Folienkartoffel	8.50
mit Quark und frischen Kräutern, an Beilagensalat	
Schafskäse gebacken	8.50
milder französischer Feta - auf mediterranem Gemüse mit bestem Olivenöl, dazu Baguette	
Hirtenkäse	11.00
paniert und knusprig gebacken, an griechischem Bauernsalat, dazu Baguette	
Frisch gegrilltes Gemüse	11.00
serviert auf Rucola und Parmesanflakes (vegan: ohne), Fleur de sel, Olivenöl, mit Baguette	
Gnocchi Viola	13.00
Gnocchi aus einer violetten Kartoffelsorte mit Avocado und Cherry-Tomate an Basilikum-Pesto und Parmesan-Käse (vegane Option : mit Walnuss statt Parmesan)	
Veganopolis (vegan)	13.00
Frisches Pfannengemüse mit Walnüssen, an Salsa, Hummus und Avocado-Dip, dazu Süßkartoffel-Pommes	
Einsteins Knoblauch-Pommes (vegan)	5.50
mit frischem Knoblauch, Petersilie und Zitrone	

Thai Lemongras (vegan) oder	12.50
Thai Mango Lemongras (vegan)	13.00
Frisches, knackiges Pfannengemüse mit Cashews in unserer Zitronengras-Cocos-Sauce, dazu servieren wir Basmati-Reis	
Pad Thai (vegan)	12.50
Unsere Version des Thai-Nationalgerichts: Pad Thai Reismudeln, Wok-Gemüse, Champignons, Ingwer und Chili in Pad Thai Soße	
Ga Sate (vegan)	12.50
Frisches Wok-Gemüse in malayischer Erdnuss-Cocos-Soße mit Koriander, dazu Basmati-Reis und geröstete Erdnüsse	

Ergänzen Sie Ihre Wok-Gerichte nach Wunsch:

+ Tofu (vegan)	+2.50
+ Hähnchenstreifen	+4.00
+ Garnelen	+5.00
+ Rindersteak-Streifen	+7.00

Speisen

Internationale 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 auch gerne das Dressing Ihrer Wahl:

- **Granatapfel Italian Dressing**
Unser "Essig-Öl" mit bester Granatapfel Essenz
- **Orientalisches Dressing**
Essig-Öl-Dressing mit dem Hauch von Orient
- **Einstein Dressing**
unsere beliebte Kreation mit Tomate und Rahm
- **Joghurt Dressing**
mit Gartenkräutern

Extra auf den Salat

Als Ergänzung zu Ihrem Salat passt hervorragend ein frisch gegrilltes Hähnchensteak.

Ein Genuß ohne Reue:

Unser frisches Hähnchenfleisch stammt aus regionaler, artgerechter Aufzucht vom Dangelhof, Altheim/Alb

.....
"Ulmer" **Garten-Salat (vegetarisch)** **10.50**
marktfrische Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Möhren, Mais, hartgekochtes Ei und Kerne-Mix
- dazu unser beliebtes Einstein-Dressing

Salat "Einstein" **12.90**
Knusprig gebratene Maultasche und ein Spiegel-Ei, an bunten Salaten und unserem Kartoffelsalat
- dazu unser Einstein-Dressing

Italienischer Salat "Siena" (vegetarisch) **12.50**
Tomate/Mozzarella mit Basilikum und Rucola auf knackig frischen, bunten Markt-Salaten, dazu passt hervorragend unser Italian Dressing

Griechischer Salat "Mykonos" (vegetarisch) **13.00**
Bauernsalat mit mildem Schafskäse, Pepperoni, Oliven, hartgekochtem Ei, roten Zwiebelringen und unserem Essig Öl Dressing mit Olivenöl

Orientalischer Salat "Dubai" (vegetarisch) **13.00**
Komposition aus bunten marktfrischen Salaten mit frischen Früchten, Walnüssen und Cranberries
- dazu unser orientalisches Dressing
Wir empfehlen dazu: Hähnchenfilet-Streifen **+4.00**

Französischer Salat "Nicoise" **16.90**
Thunfisch aus MSC Fang, ein hartgekochtes Ei, Oliven, Pepperoni und rote Zwiebeln, auf buntem Salatmix mit Tomate, Gurke, Paprika
- und Essig-Öl-Dressing

Amerikanischer Salat "New York" **16.90**
Frisch gegrillte Hähnchenfilet Streifen knuspriger Bacon und Emmentaler Käse auf einem Berg bunter Marktsalate mit Mais
- und unserem Einstein Dressing

.....
Hähnchenfiletstreifen - frisch gegrillt **4.00**
Frisch gegrillte Hähnchenbrust **6.50**
Hartgekochtes Freiland-Ei **2.30**
Extra Salatsoße **1.00**