

# Casino *am Neckar*

*Schön, dass Sie bei uns einkehren!*

*Sei es zum  
Essen - Trinken - Lachen - Reden - Feiern  
Sie sind herzlich willkommen!*

*Regional, bodenständig und modern  
ist unsere Devise.*

*Unser Küchenteam  
nutzt saisonale und regionale Angebote,  
um Ihnen leckere Gerichte zuzubereiten.*

*Bei privaten Feiern oder geschäftlichen Anlässen  
sorgen wir für den kulinarischen Rahmen.*

*Ab 15 Personen empfehlen wir Ihnen, sich für  
**ein gemeinsames Menü zu entscheiden**  
Wir beraten Sie gerne, bitte fragen Sie uns.*

*Zu den verschiedenen Tageszeiten und Anlässen  
wollen wir Ihnen im Wirtshaus*

## Casino *am Neckar*

*aufmerksame Gastgeber sein.*

*Einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt  
wünscht Ihnen*

*Familie Birgit und Hans-Peter Horn  
mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern*

*Wir sind für Sie da: Täglich ab 11:00 Uhr,  
an Sonn- und Feiertagen bis 21:00 Uhr*

*Das Speisenangebot aus dieser Karte bieten wir Ihnen  
von 12:00 - 14:00 und von 18:00 - 22:00 Uhr,  
an Sonn- und Feiertagen bis 21:00 Uhr*

An der Theke erhalten Sie für 2,00 € ein Ausfahrtsticket für das Parkhaus Metropol.

Alle Preise sind Bruttopreise, in welchen das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten sind.

## Getränkekarte

... sommerlich erfrischend

<b>Tübinger Holunderblütenschorle</b>	Glas	0,2 l	2,45 €	
	Glas	0,4 l	3,50 €	
<b>Eistee</b>	Eistee Pfirsich <sup>27</sup> auf Eis serviert	Glas	0,4 l	3,00 €
	Eistee Zitrone <sup>28</sup> auf Eis serviert	Glas	0,4 l	3,00 €
<b>Sanbitter</b> auf Eis <sup>22</sup>	Glas	10 cl	2,50 €	
<b>Sanbitter</b> <sup>22</sup> mit Lemon <sup>21</sup>	Glas	0,3 l	4,20 €	
<b>Sanbitter</b> <sup>22</sup> mit Orangensaft	Glas	0,3 l	4,20 €	
<b>Sekt</b>	<b>Hausmarke Wirtshaus Casino am Neckar</b>			
	Riesling extra dry		0,75 l 18,50 €	
	Rassiger Jahrgangssekt aus Deutschland	Glas	0,1 l 3,80 €	
	<b>Muskattrollinger Rosé-Sekt, trocken</b>			
	Remstalkellerei		0,75 l 24,00 €	
	aromatisch-prickelndes Vergnügen	Glas	0,1 l 4,80 €	
	<b>Rieslingsekt</b> mit Holunderblütenwunder	Glas	0,1 l 4,80 €	
	<b>Rieslingsekt</b> mit Aperol	Glas	0,1 l 4,80 €	
<b>Sommerschorle</b>	Weißweinschorle mit Aperol, Orangenscheibe und Eiswürfel		0,25 l 4,20 €	
<b>Cocktails</b>				
	<b>Blue Beach</b> <sup>24</sup> auf Eis			
	fruchtiger Ananasdrink, ohne Alkohol	Glas	4,50 €	
	<b>Blue Hawaii</b> <sup>24</sup> mit Wodka	Glas	5,80 €	
	<b>Fruit Punch</b> <sup>26</sup> auf Eis mit Ananas,			
	Orange und Grenadine, ohne Alkohol	Glas	4,50 €	
	<b>Planter's Punch</b> <sup>26</sup> mit braunem Rum	Glas	5,80 €	

Druckdatum 07.08.2010

## Aktuelle Empfehlung unseres Küchenchefs

### Salat

<b>Frische kalte marinierte Pfifferlinge auf sommerlichen Blattsalaten,</b> angemacht mit unserem Hausdressing aus Apfelessig und Sonnenblumenöl, Brot v	10,90 €
als Vorspeisenportion	8,90 €

### Suppe

<b>Pfifferlingrahmsuppe</b> mit geschlagener Sahne und frischen Kräutern v	4,50 €
---	--------

### Hauptgang

<b>Frische Pfifferlinge</b> in Kräutersahnesoße auf Bandnudeln mit fritierten Kirschtomaten, Ruccola und Parmesan v	14,80 €
--	---------

<b>Zart rosa gebratenes Rinderhüftsteak vom Weiderind mit Speckpfifferlingen,</b> Brokkoliröschen und Kartoffelkroketten v	19,80 €
---	---------

<b>Gebratenes Zanderfilet auf Rahmpfifferlingen</b> mit frischen Bandnudeln	19,80 €
---	---------

<b>Schweinelendchen</b> am Stück gebraten mit in Butter geschwenkten Pfifferlingen, Eierspätzle	17,80 €
--	---------

# Casino am Neckar

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</b>	
<i>Beef-broth with sliced pancakes</i>	3,80 €
große Portion in der Terrine - <i>big soup bowl</i>	5,30 €
<b>Schwäbisches Versucherle</b> Eine Maultasche mit Zwiebelschmelze in der Brühe mit Kartoffelsalat	
<i>Swabian taster: Home-made pasta square filled with minced meat, topped with sauteed onions and served in beef-broth with home-made potato salad</i>	4,30 €

## Salat und kalte Gerichte

<b>Salatteller</b> mit fein abgeschmeckten Rohkost- Gemüse- und Blattsalaten v	4,20 €
<i>Salad plate with raw and cooked vegetable, green salad v</i>	
großer Salatteller als Hauptgang ...as main course	8,80 €
<b>Ziegenfrischkäse aus dem Schönbuch</b>	
kombiniert mit Tomatensalat und Ruccola v	10,80 €
<i>Regional goat cheese with tomato salad and rocket v</i>	
<b>Antipastiteller</b> mit südländischen Spezialitäten: gegrilltes Gemüse, Oliven und Fenchelsalami ›	
<i>Antipasti plate with mediterranean specialties: marinated and grilled vegetables, olives, salami ›</i>	11,00 €

## Verschiedene Blattsalate

in Hausdressing mit Apfelessig und Sonnenblumenöl	
<i>Green salads in home-made dressing with apple-vinegar and sunflower oil</i>	
...mit <b>Hirtenkäsewürfel und Oliven</b> v	
<i>...with cheese and olives v</i>	10,50 €
...mit <b>Räucherlachs</b>	
<i>...with smoked salmon</i>	11,20 €
... mit <b>3 Garnelen im Knuspermantel</b>	
<i>... with 3 fried shrimps</i>	12,80 €
dazu servieren wir Ihnen hausgebackenes Steinofen-Ciabatta	
<i>served with home-baked bread</i>	

v = vegetarisch 7 = mit Phosphat. In unseren Gewürzen sind Geschmacksverstärker enthalten.

## Bunte Salatauswahl

*Salads in season*

... mit rosa gebratenem

**Hüftsteak vom Weiderind** und Kräuterbutter ›

15,40 €

*...and beef steak medium with herb butter ›*

... mit zartem Kalbssteak und Kräuterbutter ›

17,80 €

*...and tender veal steak with herb butter ›*

... mit gegrilltem Putensteak und Kräuterbutter ›

12,50 €

*... and grilled turkey steak and herb butter ›*

... mit paniertem Back-Feta-Käse und Preiselbeeren v

9,80 €

*... and breaded feta cheese with lingonberries and salad v*

dazu servieren wir Ihnen hausgebackenes Steinofen-Ciabatta

*served with home-baked bread*

## Hauptgänge

**Schwein**

**Tübinger Winzerbraten vom Schweinehals**

mit Schwarzrieslingsoße, hausgemachten Spätzle  
und Kartoffelsalat

11,50 €

*Roasted pork "Tübinger vintager" in redwine sauce,  
with home-made Spätzle and potato salad*

**Hausgemachte Maultaschen** mit Zwiebelschmelze  
in der Brühe, Kartoffelsalat

9,80 €

*Home-made pasta squares filled with minced meat,  
topped with sauteed onions, potato salad*

**Linsen auf schwäbische Art**

mit Saitenwürstle 7 und hausgemachten Spätzle

9,50 €

*Lentils Swabian style with Spätzle and scalded sausage 7*

**Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße**

und hausgemachten Spätzle

15,90 €

*Pork fillet with white mushrooms in cream sauce  
and home-made Spätzle*

**Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken**

mit Pommes frites

11,00 €

oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat

*Breaded pork escalope with French fries  
or with potato salad*

# Casino am Neckar

## Hauptgänge

<b>Rind</b>	In eigenem Saft geschmortes <b>Rahmgulasch vom Rind, Reis</b> <i>Beef goulash with cream, rice</i>	10,90 €
	<b>Zwiebelrostbraten</b> mit hausgemachten Spätzle › <i>Beef steak Swabian style with onions, home-made Spätzle ›</i>	17,50 €
<b>Wild</b>	<b>In Rotwein geschmortes Hirschragout</b> mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle <i>Venison ragout in red wine with lingonberries, Spätzle</i>	13,80 €
<b>Geflügel</b>	<b>Piccata alla milanese von der Putenbrust</b> auf Fettuccini mit Tomatensoße <i>Turkey piccata alla milanese, fettuccini and tomato sauce</i>	13,20 €
<b>Kalb</b>	<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> und Kartoffel-Gurkensalat <i>Breaded veal escalope Vienna with potato cucumber salad</i>	17,80 €
<b>Vegetarisch</b>	<b>Orecchiette pugliese</b> mit Ratatouille und Parmesan v - Orecchiette (italienisch: Öhrchen) sind eine Pasta-Art aus Apulien. - <i>Orecchiette pugliese with ratatouille vegetable and parmesan cheese</i>	9,80 €

Sie wünschen eine kleine Portion !?

Dies ist mit Ausnahme der so › gekennzeichneten Hauptgerichte möglich.

Wir berechnen dann die normale Portion minus 15 %.

**Gerne servieren wir Ihnen als zusätzliche Beilage zu Ihrem Hauptgang  
1 Portion Gemüse des Tages 3,00 €**

v = vegetarisch 7 = mit Phosphat. In unseren Gewürzen sind Geschmacksverstärker enthalten.

Druckdatum 07.08.2010

# Casino am Neckar

## Vesper

**1 Paar Saitenwürstle** 7 mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
*Pair of scalded sausage 7, with home-made potato salad* 5,80 €

**Wurstsalat mit Lyonerstreifen** 7, Zwiebeln  
und Essiggurken, auf Wunsch mit Käse  
*Sausage salad with sliced pork sausage 7,  
onion rings, pickled gherkins - on request with cheese* 7,65 €

**Schweinskopfsülze**  
mit Essig-Ölmarinade und Zwiebelringen  
*Jelly of pickled boiled pork  
with vinegar-oil-marinade and onions* 8,00 €

**Backsteinkäse cremig und mild aus dem Allgäu,**  
mit Essig-Ölmarinade, Zwiebelringen und Butter v  
*Brick cheese with vinegar-oil-marinade, onions and butter v* 9,80 €

**Käseteller** mit Spezialitäten aus der hohenlohischen  
Dorfkäserei Geifertshofen - der Heumilchkäserei -  
dazu Feigensenfsoße, Butter 11,00 €  
*Regional cheese plate, fig-mustard, home-baked bread v*

dazu servieren wir Ihnen hausgebackenes Steinofen-Ciabatta  
*served with home-baked bread*

*Brot extra 0,60 € Butter extra 0,60 € Gurke extra 0,60 €*

v = vegetarisch 7 = mit Phosphat. In unseren Gewürzen sind Geschmacksverstärker enthalten.