JakobsGrill
STEAK & PASTA

Vorspeisen & Salate

	EUR
Vorspeisen	
Bruschetta Tomatenwürfel mariniert in Olivenöl und frischem Basilikum auf geröstetem Ciabatta Brot	6,50
„Burrata“ auf Rucola-Bett mit Strauchtomaten dazu Ciabatta Brot	14,20
Gebeizter Fjordlachs mit Honig-Dill-Senfsauce und Zwiebelringen dazu Ciabatta Brot	14,90
Salate	
Fitness-Salat Großer gemischter Salat mit knusprig gebratenen Putenbruststreifen	17,20
Salat “Vital“ Rucola & Blattsalate, mit Bruschetta-Tomaten, Karotten, Gurken und Paprika an feinem Balsamico-Dressing	10,50
- mit Thunfisch, Ei und Zwiebeln	15,90
- mit gebratenen Rindfleischstreifen	17,90
“Griechischer Bauernsalat“ (6) Verschiedene Blattsalate mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, schwarzen Oliven und Peperoni, garniert mit Zwiebelringen	15,90

Zu allen Salaten servieren wir Brötchen

Pasta

	EUR
mit Fleisch & Fisch	
Linguine Bolognese Linguine mit feiner Tomatenhacksauce, dazu Grana Padano Käse (geraspelt)	13,00
Penne “al Manzo“ Penne mit gebratenen Rindfleischstreifen, geschwenkt mit Karotten, Champignons und Rucola	15,90
Pasta “al Salmone“ Gebratene Lachswürfel und Zucchinistreifen auf Penne in leichter Sahnesauce	15,90

Grillspezialitäten

	EUR
vom Rind	
Rumpsteak an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin	29,90
Steak Klassiker Rinderhüfte mit Kräuterbutter und Knoblauchbaguette, dazu wahlweise	
- Ofenkartoffel und Sour Cream	23,20
- kleiner Salat “Vital“	25,20

Unsere Rindersteaks haben ein Rohgewicht von 200 g

	EUR
vom Schwein	
Holzfällersteak Pikant gewürztes Steak vom Schweinenacken mit Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischtem Salat	18,00

	EUR
Fisch	
Tranche vom Fjordlachs an Weißweinsauce, mit Kartoffelgratin und Salat Vital	23,50
Geflügel	
Putensteak an milder Currysauce mit Reis und Früchten, dazu kleiner Salat “Vital“	21,20

ALLE GERICHTE in Seligweiler erhalten Sie auch gerne zum Mitnehmen.

SELIGWEILER SPEZIALITÄTEN

Leckereien ohne Fleisch

	EUR
Gnocchi „Tricolore“ Kartoffelgnocchi in Basilikumpesto mit Kirschtomaten, Cashewnüsse und Rucola	12,50
Hausgemachte Zucchini-Kichererbsen-Bratlinge mit verschiedenen Salaten und leichtem Knoblauch-Gurken-Dip	15,90
Hausgemachte Black-Bean-Burger mit Röstzwiebeln, BBQ Sauce und Pommes	16,90

Suppen

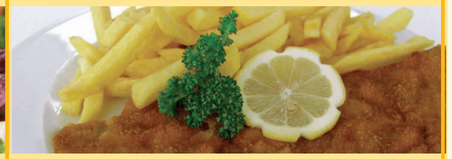
	klein	normal
Kraftbrühe mit Flädle	5,20	6,20
Kleine Tomatencremesuppe	5,20	
Tomatencremesuppe mit Ciabatta Brot		7,20
Würzige Goulaschsuppe mit Brot		8,80

Zusätzliche Beilagen

	EUR
Kleiner gemischter Salatteller	5,50
Kleiner Salat Vital	5,50

Aus der Region

	EUR
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	29,90
Ofenfrischer Schweinebraten ◐ mit Spätzle und gemischtem Salat	17,20
Klassisches Rindergoulasch ◐ mit Spätzle und gemischtem Salat	16,50
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	13,90
Käsespätzle schwäbische Art mit Röstzwiebeln	13,90
„Linsengericht“ (2,3) Ein paar knackige Wienerle mit Linsengemüse und Spätzle	15,50
Ein paar Schwäbische Bratwürste (4,7) mit Spätzle und gemischtem Salat mit Kartoffelsalat und Brot	16,50 15,50



	EUR
Spätzle	3,50
Bratkartoffeln	3,50
Kleine Portion Pommes Frites	3,50
Kartoffelgratin	3,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream	3,50
Kartoffelsalat	4,90
Feines Gemüse	3,50

Vesper

	EUR
Wurstsalat mit Bauernbrot (1,2,3,4)	12,00
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot (1,2,3,4)	13,00
Toast „Hawaii“ (1,2,3,7) Schinken und Ananas auf Toast mit Käse überbacken, dazu Obstgarnitur	13,00

Wir bieten Ihnen die mit ◐ gekennzeichneten Gerichte mit 2,00 EUR Preisermäßigung als kleinere Portion an.
Vegetarische Gerichte sind mit V und Vegane Gerichte mit V gekennzeichnet.
Alle Gerichte sind Inklusivpreise (inkl. Bedienungsgeld und gesetzl. MwSt).
Detaillierte Rechnung erwünscht? Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter gleich bei der Bestellung über die Art der Rechnungsstellung.

Wir verwenden nach Möglichkeit nur solche Lebensmittel, die nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften kennzeichnungsfrei sind. Soweit die Kennzeichnung notwendig sein sollte, sind die Kennzeichnungsziffern eingefügt für: (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) mit Phosphat, (8) mit Milcheiweiß, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle.

Seligweiler

Schnitzel

	EUR
Schweineschnitzel paniert ◐ mit Pommes Frites und gemischtem Salat	19,20
Jägerschnitzel an Pilzrahmsauce dazu Spätzle und gemischter Salat	19,90
Bergsteigerschnitzel Schnitzel mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse überbacken, dazu Pommes Frites und gemischter Salat	22,50
„Wiener Schnitzel“ Kalbsschnitzel paniert, mit Preiselbeeren und Pommes Frites	25,00

Hausempfehlung

	EUR
„Seligweiler Teller“ Schweinelendchen auf Pilzrahmsauce mit feinem Gemüse und Spätzle	22,90
„Seligweiler Familienplatte“ *(für 2 Erwachsene + 2 Kinder)* Panierte Schweineschnitzele, Putensteaks natur und Medaillon vom Rind, dazu Pilzrahmsauce, Spätzle, Pommes Frites, Kroketten (1) und feines Gemüse	65,00

Mineralwasser

Teinacher Gourmet medium/naturell	0,25 l	3,50
Teinacher Gourmet medium/naturell	0,5 l	4,40
Überkinger Classic	0,5 l	4,40
Teinacher Gourmet medium/naturell	0,75 l	6,30

Erfrischungsgetränke

Afri Cola (1,3,9), **Bluna Orange** (1,3), **Bluna Zitrone** (1,3) **Bluna Mix Cola** (1,3,9), **Afri Cola Light** (1,3,9)	0,3 l 0,5 l	3,80 4,50
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon, Russian Wildberry	0,2 l	3,40
Teinacher Genuss Limonade • Mango-Maracuja-Orange • Rhabarber-Mirabelle • Johannisbeer-Holunder	0,3 l	3,90

Säfte / Nektar

Apfelsaft / Orangensaft	0,3 l	4,30
Apfelsaft / Orangensaft	0,5 l	5,20
Apfelsaftschorle / Orangensaftschorle	0,3 l	3,90
Apfelsaftschorle / Orangensaftschorle	0,5 l	4,50
Multivitaminsaft / Traubensaft	0,2 l	3,20
Sauerkirsch-, Maracuja-, Johannisbeernektar	0,2 l	3,20
Saft- und Nektarschorle	0,5 l	4,50

GETRÄNKE

Alkoholfreie Biere

Radler OXX Sport alkoholfrei	0,33 l	4,20
Gold Ochsen Original alkoholfrei Alkoholgehalt: unter 0,5 % Vol.	0,33 l	4,20
Gold Ochsen Original alkoholfrei Alkoholgehalt: unter 0,5 % Vol.	0,5 l	4,70
Gold Ochsen Hefeweizen alkoholfrei Alkoholgehalt: unter 0,5 % Vol.	0,5 l	4,70

Biere Gold Ochsen vom Fass „ULMS FLÜSSIGES GOLD“

Gold Ochsen Original Gold Ochsen Original Stammwürze: 11,8 %. Alkoholgehalt: 5,1 % Vol.	0,3 l 0,5 l	3,90 4,50
Gold Ochsen Premium Pils Ausgesuchter Tettnanger Aromahopfen sorgt für den charakteristisch feinherben Geschmack Stammwürze: 11,7 %. Alkoholgehalt: 5,1 % Vol.	0,3 l	4,20
Gold Ochsen Kellerweizen Urtyp Obergäriges Bier, aus vier verschiedenen Spezialmalzen und dem Tettnanger Aromahopfen, ein Weizenbiergenuss Stammwürze: 12,5 %. Alkoholgehalt: 5,4 % Vol.	0,3 l 0,5 l	3,90 4,50
Kleines Radler Radler	0,3 l 0,5 l	3,90 4,50

Spezielle Flaschenbiere

Gold Ochsen Kristallweizen Prickelnd, klar, erfrischend. Stammwürze: 12,5 %. Alkoholgehalt: 5,4 % Vol.	0,5 l	4,70
Gold Ochsen Hefeweizen dunkel Stammwürze: 12,7 %. Alkoholgehalt: 5,5 % Vol.	0,5 l	4,70

Spirituosen

Obstwasser & Williams Christ Birne (40 %)	2 cl	3,20
Himbeergeist (40 %)	2 cl	3,20
Sambuca Molinari oder OUZO	2 cl	3,30
Ramazzotti (30 %) / Jägermeister (35 %)	2 cl	3,30
Grappa di Vinaccia (40 %)	2 cl	3,00
Grappa di Prosecco, 8 Jahre, Da Ponte (40 %)	2 cl	5,50
Hennesy Cognac	2 cl	5,20
Jack Daniels Tennessee Whiskey (40 %)	4 cl	5,50
Johnnie Walker Black Label Scotch Whisky (40 %)	4 cl	5,50

Longdrinks

Gin Tonic (4 cl Bombay Gin, Tonic Water)	7,80
Whisky Cola (4 cl Jack Daniels, Afri Cola)	7,80
Cuba libre (4cl Havana Club, 3J., Afri Cola)	7,80
Vodka Lemon (4cl Absolut Vodka, Bitter Lemon)	7,80

WEINE

Seligweiler

WÜRTTEMBERG & BAYERN

Aperitif

		EUR
Prosecco Brut DOC Treviso L. Gasparin	0,1 l	5,20
Spritz Aperol Aperol, Prosecco & Soda	0,25 l	6,70
Hugo Holundersirup, Prosecco & Soda	0,25 l	6,70
Lillet & Wildberry Fruchtiger Vermut & Schweppes Wildberry	0,25 l	6,70
Maracuja Sunset Maracuja Nektar, Spumante, Limetten, Grenadine	0,25 l	6,70
Martini Vibrante Limonata alkoholfreier Martini & Lemon	0,25 l	6,70

Champagner, Sekt & Spumante

Champagner Taittinger	0,375 l	35,00
Champagner Taittinger Brut Réserve	0,75 l	60,00
Prosecco Brut, Treviso DOC, Conte Gasparin, Asolo	0,75 l	24,80

Weißwein im Glas

Riesling trocken, Großbottwarer Kellerei Zitrusnote, leichter Körper, knackige Säure	0,2 l 0,5 l	5,50 13,00
Riesling trocken, J. Beurer, Remstal Fruchtig/blumig, filigran, angenehme Säure	0,2 l 0,75 l	6,50 22,50
Grauburgunder trocken, GK Heilbronn Nussig, rund, weiche Säure	0,2 l 0,75 l	6,10 22,50
Chardonnay IGP Venezia G., Friaul, Collavini Fruchtig/blumig, feine Säure, eleganter Abgang	0,2 l 0,75 l	6,50 22,50

Roséwein im Glas

Rosado Colorea, Weingut Cristo de la Vega, Spanien Fruchtig, spritzig, frisch	0,2 l 0,5 l	6,10 22,00

Rotwein im Glas

Trollinger trocken, Großbottwarer Kellerei Frisch fruchtig, lebhafter Körper, milde Säure	0,2 l 0,5 l	5,50 13,00
Trollinger & Lemberger, halbtrocken, Remstalkellerei Frisch fruchtig, mild, süffig	0,2 l 0,5 l	5,50 13,00
Nero d'Avola, IGP Sicilia, Luna Fruchtig (dunkle Beeren), weich, gefällig	0,2 l 0,75 l	6,30 22,60
Merlot IGP Colli Trevigiani, L. Gasparin Würzig/reife Beeren, körperreich, schmelzig	0,2 l 0,75 l	6,50 22,60

Roséwein

	0,75 l
* **Bardolino Chiaretto, DOC Gardasee, Corte Olivi** Düfte von Erdbeeren, Amarenakirsche, Rosenblüten, zartes Finale	22,00

Weißwein

	EUR 0,75 l
* **Riesling Varidor, Carl Loewen, Mosel** Aprikosen-, Maracuja- und zarte Limonentöne, sehr füllig und reif, gut eingebundene Säure	24,00
* **Sauvignon Blanc Touraine,** Domaine de Bellevue, Loire Exotische Früchte, fein aromatisch, eleganter Körper	24,00
* **Grüner Veltliner, Weingut Dolle, Niederösterreich** Noten von weißem Pfeffer, feinen Kräutern und gelbem Apfel, saftig/fruchtig, lebhafte Säure und feinwürziges Finale	25,70
* **Pinot Grigio DOC Trentino, Cantina Endrizzi, Italien** Zarter, angenehm anhaltender Duft, der an Williamsbirnen erinnert, trockener, voller und harmonischer Geschmack	24,00
* **Lugana DOC Gardasee, Cantina Lenotti, Italien** Leichte Mineralität und delikate Fruchtaromen von reifem Apfel und Birne, strukturierter Körper, saftig und harmonisch	25,00

Rotwein

* **Zweigelt Stettener trocken,** J. Beurer, Württ. Kirschen und Backpflaumen mit Nuancen von schwarzem Pfeffer, vollmundig und elegant, Ausbau im Holzfass	26,00
* **Pinot Noir trocken, J. Zotz, Heitersheim, Baden** 22 Monate im Barrique, Noten von Waldbeeren, Kirschen, Vanille, etwas Tabak, kräftig, gehaltvoll, feine Tannine, langer Abgang	29,80
* **Rioja DOC Crianza, Finca Labarca, Bodegas Covila, Spanien** Bouquet geprägt von reifen dunklen Früchten, ergänzt durch Noten von Kakao und Vanille. Am Gaumen kraftvoll mit weichen Tanninen.	22,00
* **Bardolino DOC Classico, Villa le Giare, Lenotti, Venetien** Das Bouquet ist von roten Beeren geprägt, trockener und fruchtiger Geschmack, leichter und harmonischer Abgang	22,00
* **Serpaiolo IGP Maremma Toscana, Endrizzi, Italien** Das Bouquet duftet nach Sauerkirsche und Brombeere, untermalt von einer leichten Gewürz- und Tabaknote. Am Gaumen weich und strukturiert mit samtigen Gerbstoffen.	23,70
* **Primitivo di Manduria DOC, San Marzano, Apulien** Noten reifer Pflaumen und Kirschen, feinwürzige Struktur, harmonisches Spiel von Süße, Tanninen, Fruchtsäure	27,00
* **Ripasso Valpolicella Classico DOC, Lenotti, Venetien** Dunkles Beerenkompott, Kaffee- und Schokoladennoten, Aromen von Nelken und Vanille, kraftvoll, geschmeidig, und elegant	28,50
* **Amarone della Valpolicella DOCG, Lenotti, Venetien** Intensives Bouquet mit Anklängen an Pflaumen- und Kirschmarmelade, leichte Gewürznote. Weiche, zarte Tannine, intensives Finale.	36,00
* **Barolo DOCG, Cascina Rocca, F. Molino, Piemont** Körperreich, aromatisch, reich an Tanninen mit charakteristischem Barriques Nachgeschmack. Aromanoten duftend nach roten Blüten, starker und langer Abgang.	45,00

Holzausbau aus ökologischem Anbau

* Für Informationen über den aktuellen Jahrgang fragen Sie bitte Ihre Bedienung.

"GRENZENLOS" GUT!

Der weiteste Weg lohnt sich,
damals wie heute ...

NAPOLEON IN SELIGWEILER?

... hätte Seligweiler im Herbst 1805 bereits an dieser Stelle gestanden, die Schlacht von Elchingen wäre sicherlich friedlicher bei einer Brotzeit und Bier entschieden worden. Zu dieser Zeit wurde durch Napoleon der Grenzverlauf von Bayern bestimmt, eine Grenze, die heute durch unser Haus verläuft.

Seligweiler wurde 1937 auf bayerischem Gebiet als landwirtschaftliches Gehöft mit Vesperstube errichtet. Schon bald darauf erfolgte in kleinen Schritten die gastronomische Erweiterung mit Grenzüberbauung nach Baden-Württemberg. Seitdem können sich unsere Gäste entscheiden, ob sie lieber in Württemberg essen und in Bayern schlafen oder umgekehrt. Ein Mosaik in unserer Grenzstube gibt Zeugnis davon.

Die Steuern werden hier übrigens geteilt, die Feiertage nach bayerischem Brauch begangen, die Feuerwehren können Brände auch länderübergreifend löschen und die Polizei kennt ihr Revier ohnehin ganz genau – kurzum – es gibt keine Verständigungsprobleme. Schwäbisch schwätzt man hier sowieso, hüba wie drüba, ob bei einem „guata Viertele" oder einer „Halbe". Von Anfang an mit dabei war die Ulmer Gold Ochsen Brauerei. Dieses mittelständische, 1597 gegründete Unternehmen, beliefert uns bis heute mit dem edlen goldgelben Gerstensaft ... am besten gleich bestellen.

Der Familienbetrieb Seligweiler wird heute in der 3. und 4. Generation geführt. Wir haben für Sie „nomm und romm" in die Kochtöpfe geguckt und wollen Sie deshalb nicht nur mit etwas Schwäbischem, sondern auch ‚grenzenlos' mit internationaler Küche verwöhnen.

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen –
und wenn Sie zufrieden sind, empfehlen Sie Seligweiler weiter.

„An Guata" soll heißen: Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familien Schmid und Mössner

Unser Hotel und Rasthaus bietet Ihnen täglich:

- 3 Restaurants und Cafébar
- Tagungsräume: für bis zu 180 Personen
- Veranstaltungsräume: für bis zu 200 Personen
- 160 Gästezimmer
- Frühstücksbuffet
- Hotelbar mit Sky
- Hallenbad, Sauna, Dampfbad
- Reiseshop
- Kinderspielplatz, Kinderspielecke
- Kostenloses WLAN
- ESSO SB Station mit Pizza-Angebot, Snack & Shop, 24 h Service
- Geldautomat
- Kostenfreie Parkplätze
- Tesla- und EnBW Elektroladestation

SELIGWEILER
HOTEL & RESTAURANTS

Hotel und Rasthaus Seligweiler
GmbH & Co. KG
Seligweiler 1
D-89081 Ulm-Seligweiler

Telefon: + 49 (0)7 31 / 20 54 - 0
Telefax: + 49 (0)7 31 / 20 54 - 400
Email: info@seligweiler.de

Besuchen Sie uns auch im Internet
www.seligweiler.de

www.agentur-formforum.de | Bildquelle: formforum munchen, fotolia

SELIGWEILER
HOTEL & RESTAURANTS

Seligweiler

Speisen & Getränke