



Herzlich Willkommen in der Vesperstube!

*Gemütlichkeit, Genuss und Geselligkeit -
der Alltag darf gerne draußen bleiben!*

UNSERE AKTIONSTAGE:

Dienstag: Rostbraten

Mittwoch: Hähnchen

Donnerstag: Afterwork Wurstsalat

Freitag: Flammkuchen

Reservierung und Vorbestellung erwünscht -
solange der Vorrat reicht
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag - Donnerstag: 16.30 - 22 Uhr

Freitag: 16.30 - 23 Uhr

Wir öffnen gerne für Gruppen nach Absprache

Salate

GRÜNER BLATTSALAT ^{1,12,B,C,D,E}		€ 2,90
--	---	-----------

BUNTER SALATTeller ^{1,6,10,12,C,D,E}		6,90
-mit knusprig panierten Maultaschenecken ^{1,6,10,b,c,d,e}		12,90
-mit knusprig panierten Schnitzelstreifen ^{1,6,10,b,c,d,e}		14,40

serviert mit Balsamico- oder Joghurtdressing
und frischem Bauernbrot ^{FG}

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT ^{C,F}

Lyonerstreifen, Schwarzwurst, Tomate, Radieschen, Gewürzgurke und Ei

-mit frischem Bauernbrot ^{F,G}	12,90
-mit Pommes frites ^{1,6,10,b,c,d}	16,40

SCHWEIZER WURSTSALAT

Lyonerstreifen, Käsestreifen, Tomate, Radieschen, Gewürzgurke und Ei

-mit frischem Bauernbrot ^{F,G}	12,90
-mit Pommes frites ^{1,6,10,b,c,d}	16,40

Vesper (kalt)

VESPERSTUBEN WURSTBRETT ^{1,6,10,B,C,D}

€

für 1 oder mehrere Personen

mit Schwarzwälder Rauchfleisch^H, Leber- und Schwarzwurst,
Schinkenwurst, Gewürzgurke^{C,F}, Butter^L

pro Person 13,90

VESPERSTUBEN KÄSEBRETT ^{1,6,10,B,C,D}



für 1 oder mehrere Personen

Mit Hart-, Weich und Frischkäse^L, Tomate,
Zwiebel und Butter^L

pro Person 13,90

Gerne serviert mit einem Schnaps (s. Getränke)

Vesper (warm)

	€
VESPERSTUBEN MAX ^{1,6,10,B,C,D}	
Schwarzwälder Schinken, Spiegelei auf angeröstetem Bauernbrot	10,90
SCHNITZEL PANIERT VOM SCHWEIN ^{1,6,10,B,C,D}	
- mit frischem Bauernbrot ^{F,G}	12,90
- mit Pommes oder Spätzle	15,90
- mit hausgemachten Käsespätzle	18,90
wahlweise mit hausgemachter Bratensauce, Ketchup oder Mayo	
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE ^{1,6,10,B,C,D}	
-mit Schmelzzwiebeln und angebratenem Speck	12,40
-mit Schmelzzwiebeln und knusprig panierten Maultaschenecken	14,90
HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN	
-mit Sauerrahm, Rauchfleischstreifen und Zwiebeln ^{1,6,10,b,c,d}	10,90
-mit Sauerrahm, Emmentaler Käse, Tomate und Frühlingszwiebeln ^{11,901,6,10,b,c,d}	11,90
BEILAGEN	
Pommes Frites ^{1,6,10,b,c,d}	4,40
Spätzle ^{1,6,10,b,c,d 4,40}	4,40
Hausgemachte Käsespätzle ^{1,6,10,b,c,d}	7,40
2 knusprig panierte Maultaschenecken ^{1,6,10,b,c,d}	6,40
Grüner Blattsalat ^{1,12,b,c,d,e}	2,90
Mayo oder Ketchup ^{b,c,2,3,11}	0,40
Bratensauce ^{c,f,h,i,2,4}	1,90

Desserts

	€
SÜSSER FLAMMKUCHEN	
Apfel, Zimt, Zucker	11,90
AFFOGATO ^{6,C,E,H,J}	
Ein Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,90
1 KUGEL CREMIGES VANILLEEIS ^{6,C,E,H}	2,40
+ Sahne	0,90
HEISSE LIEBE ^{6,C,E,H}	
Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,40

Getränke

	€
MINERALWASSER	0,25 l 0,75 l
Teinacher - Medium	2,90 5,40
Teinacher - Naturell	2,90 5,40

FLASCHENBIERE	0,33 l 0,5 l
Alpirsbacher Pils	3,90
Hochdorfer Naturradler	3,90
Hochdorfer Freibier (alkoholfrei)	3,90
Alpirsbacher Hefe (0,0 %)	4,60
Alpirsbacher Kristall	4,60
Alpirsbacher Spezial	4,60

FASSBIERE	0,5 l
Hochdorfer Helles	4,60
Radler (süß /sauer)	4,60
Hochdorfer Hefe Weizen hell	4,60
Cola- / Sommerweizen	4,60

Getränke

	€	
SÄFTE	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	4,40	5,40
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	4,40	5,40
Maracuja-Nektar	4,40	5,40
Saftschorle	3,90	4,90
Holunderschorle	3,90	4,90
SOFTGETRÄNKE	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,9}	3,90	4,90
Coca-Cola Zero ^{1,6,9}	3,90	4,90
Spezi ^{1,9}	3,90	4,90
Fanta Orange ¹	3,90	4,90
Sprite ³	3,90	4,90
APERITIF	0,25 l	
Aperol Spritz ^{N,1}	7,40	
Hugo ^N	7,40	
SEKT	0,1 l	0,75 l
Schloss Affaltrach Brillant ^N	3,40	24,90
LONGDRINKS	0,2 l	
Enthält 4 cl Alkohol pro Longtrink		
Jack Daniels + Cola ^{7,1}	7,40	
Havanna Club 3 Jahre + Cola ^{7,1}	7,40	

Wein

WEISSWEIN^N

€

0,2 l 0,75 lL

Durbacher Plaelrain Riesling QbA

Kollektion Deutschland trocken

4,90 17,90

Elegant, schön mineralisch, mit graziler Fruchttextur:
ein Riesling wie er sein sollte.

Bernard Reverdy Sancerre Les Caillottes AOC

Frankreich trocken

8,90 32,90

Aromatisch erfrischender Weißwein mit
exzellenter Struktur und feiner Mineralität.

CÀ MAIOL PRESTIGE LUGANA DOP

Italien trocken

5,90 22,90

Weißwein aus der Lombardei mit Noten von
grünen Äpfeln, Limetten und wildem Thymian.

ROSÉWEIN^N

Durbacher Spätburgunder Rosé – Wein mit

der Rose – QbA Deutschland trocken

4,90 17,90

Saftig-elegant, fruchtig, frisch: ein finessenreicher
Rosé mit animierender Säurestruktur.

Wein

	€	
ROTWEIN^N	0,2 l	0,75 l
Collegium Württemberg Samtrot		
Deutschland halbtrocken	5,90	21,90
Samtig-weicher Rotwein aus Württemberg mit milder Süße und fruchtigem Aroma.		
Corte Giara Merlot-Corvina IGT		
Veneto Italien trocken	5,90	21,90
Ausbalancierter Rotwein aus Venetien mit pikanter Frucht und belebendem Geschmack.		
TANK 32 Appassimento Primitivo Salento IGT		
Camivini Italien trocken	5,90	21,90
Vollmundig eleganter Wein mit reichen Aromen von Kirschen, Pflaumen und Dörrobst.		
WEINSCHORLE^{N,5}	0,2 l	
WEISSHERBST/ROSÉ – WEISS – ROT	4,40	

Getränke

	€
SCHNÄPSLE	2 Cl
Scheibel Premium Moor Birne	4,90
Alde Gott Williams Christ Birne	3,40
Alde Gott Mirabellenwasser	3,40
Alde Gott Himbeergeist	3,40
Pircher Wald & Garten Haselnuss	3,40
Jägermeister	3,40
Eierlikör	3,40
	4 Cl
Baileys	5,40
 HEISSGETRÄNKE	
Kaffee ⁹	3,40
Espresso ^{9,11}	2,90
Cappuccino ^{9,11}	3,90
Tee verschiedene Sorten	3,40

Zusatzstoffe und Allergene

Liebe Gäste,
auch für diejenigen, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten Allergenen:

Zusatzstoffe:

A: Farbstoff
B: Konservierungsstoffe
C: Antioxydationsmittel
D: Geschmacksverstärker
E: Schwefelstoffe & Sulfite
F: Nitritpökelsalz
G: Gewachst
H: Süßungsmittel
I: Phosphate
J: Mit Coffein
K: Chininhaltig

Allergene:

1: Gluten
2: Fisch
3: Krebstiere
4: Schwefeldioxide u. Sulfite
5: Sellerie
6: Milch u. Laktose
7: Sesam
8: Nüsse
9: Erdnüsse
10: Eier
11: Lupine
12: Senf
13: Soja
14: Weichtiere



Ihre Meinung zählt!

Ob Lob auf Google oder ein ehrliches Wort an uns persönlich
– wir freuen uns über jedes Feedback und
danken Ihnen für Ihren Besuch!

Ihre Vesperstuben Gastgeber
Oliver Schwenk & Martina Grammel



Vesperstube Simmersfeld

Hochwaldstr. 1

72226 Simmersfeld

☎ 07484/9136355

✉ info@vesperstube-simmersfeld.de

www.vesperstube-simmersfeld.de