

Schwäbisch vom Blatt

Beim Vespere ist der Schwabe mit sich allein, sogar im Wirtshaus. Er hält, wie ein gescheiter Mensch einmal meinte, „Einkehr bei sich selbst“. Begibt sich sozusagen in die innere Emigration, oder, wenn man so will, in einen Zustand der Meditation, begleitet, wenn auch mehr habhaft als transzendent, von Schwartenmagen und Backsteinkäs.

Das Vesper, was immer seine materiellen Bestandteile sein mögen, ist mehr als nur bloße Nahrungsaufnahme. Es dient gleichermaßen der Restaurierung von Körper wie Gemüt, stellt das innere Gleichgewicht wieder her, sollte dies verlorengegangen sein – was beim Schwaben aber selten vorkommt – und gibt dem Tag die notwendige sinnvolle Einteilung in Arbeit und schöpferische Pause.

Wobei der Schwabe bekanntlich nicht arbeitet, sondern schafft. Woraus sich seine enge Beziehung zum Schöpferischen erklärt und daher der Schwabe auf alles, nur eben nicht auf diese schöpferische Pause des Vespers verzichten kann.

Das schwäbische Vesper ist nicht opulent, sondern einfach, gemäß dem Grundsatz: „Je härter einer arbeitet, desto einfacher vespert er.“ Sprüche ums Vesper haben meist mit dem Schaffen zu tun. Wie die etwas abfällige Bemerkung: „Der isch au lieber do, wo scho g´schafft und no net g´veschpertsch“ oder das mehr fundamentale „Guet g´veschpertsch halb g´schafft“.

Thaddäus Troll berichtet von einem Fabrikanten, dem sein Bruder Verschwendungssucht mit den Worten vorwirft: „Du wirsch scho seha, wie weit du kommsch mit dem Warm-z´-Nacht-Essa!“

Das sich auch Frommes um die Unterscheidung zwischen kalt und warm vespere ranken kann, geht aus nachfolgendem verbürgten Dialog hervor: „Betet m´r bei euch au zum Kaffee?“ – „Bei ons wird nur warm betet.“ – Des isch aber net richtig. Auch ein kaltes Vesper ist eine Gabe unseres Heilands.“

Vesper



Der richtige Treffpunkt ...

**... für Geschäftsleute, Verliebte
und andere sympathische Leute.**

**... für erfrischende Drinks, das gute Viertele,
den kleinen Appetit und ein nettes Gespräch.**

Bei uns wird Pause machen und sogar das Warten schöner!

Durchanander 11,50 €

Bratkartoffeln mit Zwiebeln,
Leber- und Bluwurst⁵ und Schinkenwürfel^{5,7}

Schwäbischer Wurstsalat³⁵⁷ **aus Fleischkäse** 10,50 €

mit schwarzer Wurst⁵ oder mit Käse und Brot^(a,i)

Zwiebelrostbraten 16,00 €

mit Bauernbrot^(a,i)

Schweineschnitzel „Wiener Art“^(a,i) 12,50 €

mit Salat vom Buffet

Fleischkäse³⁷ 11,50 €

gebräunt, mit Röstzwiebeln und Brot^(a,i)

Reinhart´s feine Bratwürste³⁵⁷ 9,50 €

mit Salat vom Buffet und Brot^(a,i)

Herrenbrot^(a,n) **mit Pilzen und Schweinemedallions** 15,50 €

mit Schinken³⁵⁷ und Käse^(d) überbacken dazu
einen kleinen Salat vom Buffet

Gebackener Camembert^(a,d,i) 9,00 €

garniert dazu Preiselbeeren

Käsespätzle 12,00 €

Mit Röstzwiebeln und einen kleinen Salat vom Buffet

hausgemachte Maultaschen^{37(a,i,l)} 12,50 €

- in der Brühe
- oder geröstet mit Ei und Salat vom Buffet
- geschmälzt mit Zwiebeln und Bratensoße
- mit Pilzrahmsoße
dazu eine Schale gemischter Salat

Maultaschensalat^{37(a,i)} **mit Röstbrot**^(a,i) 12,50 €

viel Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln

Linsen, Spätzle^(a,n) **und Saitenwurst** 11,50 €

Schweinemedallions 15,00 €

mit Käse^(a,d,i)spätzle, Röstzwiebeln und Rahmsoße^(d)

Jägerschnitzel 14,50 €

mit Pilzen^(d), Spätzle^(a,i) und Salat vom Buffet

Ellhofener Misthaufen 15,50 €

Ein haufen Bratkartoffeln mit
dreierlei Fleisch dazu Speck³⁵⁷ und Wurst und einem
leckeren Salat vom Buffet

Der „Guldene Krone“ Burger 13,50 €

100% Rindfleisch mit Käse^(d) und Speck³⁵⁷ dazu Pommes frites

12,5 % Bedienungsentgelt und 19 % Mehrwertsteuer sind in unseren
Preisen enthalten.

1:mit Farbstoff, 2:chininhaltig, 3:mit Antioxidationsmittel, 4:caffeinhaltig, 5:mit Phosphat,
6:geschwefelt, 7:mit Nitritpökelsalz, 8:mit Geschmacksverstärker

a=Eier,b=Fisch,c=Krebstiere,d=Milch,e=Sellerie,f=Sesamsamen,g=Schwefeldioxid und Sulfite,
h=Erdnüsse, i=Glutenhaltiges Getreide, j=Lupine, k=Schalenfrüchte, l=Senf,
m=Sojabohnen, n=Weichtiere