



A leggers Süpple

"D´Supp muaß mr mit em Leffel essa, weil se zom Drenga z´dick isch"



Flädlesuppe

€ 4,60

Selbstgemachte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Leberspätzlesuppe ¹⁴

€ 4,60

Selbstgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle



Maultaschensuppe ^{9,12}

€ 5,10

Selbstgemachte Rinderkraftbrühe mit Maultaschen
vom Baden-Württembergischen Landschwein/Weiderind

Selbstgemachte Gazpacho

€ 3,60

Kalt servierte, erfrischende Tomaten-Gemüsesuppe

Tellergulasch

€ 10,40

vom Argentinischen Weiderind

selbstgemacht, mit Serviettenknödel



Salädla

"Do hosch dr Salad!"



Wurstsalat ^{2,12,24}

€ 9,90

selbstgemacht, mit Schinkenwurststreifen
vom Baden-Württembergischen Landschwein,
dazu Schwarzwurst *oder* Käsestreifen,
Zwiebelringe, Essiggurke und Brot

Hausgemachter Ochsenmaulsalat ^{2,12}

€ 12,20

garniert mit Zwiebelringen,
dazu knusprig gebratene Bratkartoffeln

Bauernsalat ^{2,12}

□ 13,10

Feta-Käse Aus Schaf und Ziegenmilch
auf selbstgemachtem, bunten Salatmix
garniert mit Zwiebelringen, Oliven und milden Peperoni,
dazu Brot

Schwäbischer Brotsalat

mit geröstetem Bauernbrot mit Knoblauch und Cherry-Tomaten,
dazu karamellierte Walnüsse, cremiger Buratta-Käse
und gebratene Maultaschenstreifen

€ 13,80



Salädla

"Do hosch dr Salad!"

 Großer, bunter Salatmix mit selbstgemachten Rohkostsalaten, Blattsalaten der Saison, Kartoffelsalat, Tomaten und Hausdressing € 10,10

 Großer, bunter Salatmix mit selbstgemachten Rohkostsalaten, Blattsalaten der Saison, Kartoffelsalat, Tomaten und Hausdressing wahlweise mit:

Mit gebratenen Rindfleischstreifen vom argentinischen Weiderind und frischen Kräuterchampignons aus der Pfanne € 16,40

 Mit panierten Schnitzelstreifen vom Baden-Württembergischen Landschwein € 13,80

Mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen € 13,90

Mit gebackenen Briespitzen und Preiselbeermarmelade € 13,90

 Großer, bunter Salatmix mit Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken und Hausdressing wahlweise mit:

Garnelen in Kräuterknoblauch gebraten € 14,90

Thunfischfilet in Sonnenblumenöl garniert mit Zwiebelringen und Oliven € 12,80



Aus´m Ländle

Liabor en Ranza vom Essa als an Buggl vom Schaffa!"

	Schwäbische Käs-Schbäzla ^{2,5} Im Pfännle serviert, mit selbstgemachten Spätzle, Röstzwiebeln und kräftigem Käse	€ 10,80
	G´schmelzde Mauldascha ^{2,12,15} Selbstgemachte Maultaschen vom Baden-Württembergischen Landschwein/Weiderind mit selbstgemachter Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln und selbstgemachtem Kartoffelsalat	€ 11,90
	G´röschdede Mauldascha ^{2,12,15} Selbstgemachte, geröstete Maultaschen vom Baden-Württembergischen Landschwein/Weiderind mit Ei und selbstgemachten Salaten der Saison	€ 11,90
	Floischkäs mid Reschkardoffla ond Oi ^{12,15,21} Gebratener Fleischkäse vom Baden-Württembergischen Landschwein mit knusprig gebratenen Bratkartoffeln und Spiegelei	€ 11,90
	Brohdwürschd mit Grombirasalat ^{2,15} Ein Paar Bratwürste vom Baden-Württembergischen Landschwein/Weiderind mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und selbstgemachter Bratensoße	€ 9,80
	Sulz ^{2,15,21,24} Schweinskopfsülze mit knusprig gebratenen Bratkartoffeln, Essiggurke und Zwiebelringen	€ 12,20



Hoppla, amole äbbes neis

Bei ons isst dr Schwob au was er net kennt

Foehrich-Burger mit 200 Gramm selbstgemachtem Rindfleisch-Patty vom Argentinischen Weiderind, mit kräftigem Käse, Gurke, roten Zwiebeln, gebratenem Bacon, Salat, Tomaten und selbstgemachter BBQ-Sauce, dazu Pommes Frites	€ 13,50
Veggie-Burger mit selbstgemachtem Falafel-Patty, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, selbstgemachtem Joghurt-Minze Dip und Pommes Frites	€ 12,90
Hähnchenbrustfilets an selbstgemachtem, buntem Salatmix, dazu Ofenkartoffel mit selbstgemachtem Kräuterquark	€ 13,40



Sauguad!

"Wenn d´ Grombira durch da Saumaga ganga send, schmecket se no besser!"

Panierte Schnitzel
vom Baden-Württembergischen Landschwein

 mit selbstgemachten Salaten der Saison € 13,70

mit Pommes Frites € 13,40

 mit selbstgemachten Spätzle und selbstgemachter Bratensoße € 14,20

 Bauernschnitzel € 15,80

Panierte Schnitzel
vom Baden-Württembergischen Landschwein
mit knusprig gebratenen Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern

Selbstgemachtes Cordon Bleu ¹ € 15,20

Paniertes Schnitzel
vom Baden-Württembergischen Landschwein
mit Hinterschinken und kräftigem Käse gefüllt, dazu Pommes Frites

 Rückensteaks "Natur" € 13,50

vom Baden-Württembergischen Landschwein
mit Kräuterbutter und selbstgemachten Salaten der Saison

 Rückensteaks „Jäger Art“ ² € 14,20

vom Baden-Württembergischen Landschwein
mit selbstgemachter Champignonrahmsoße
und selbstgemachten Spätzle

 Extra Portion selbstgemachte Bratensoße € 1,50

Extra Portion Champignonrahmsoße € 2,00



Herra-Essa!

"'s gibt nix Bessers als äbbes Guads!"

- | | | |
|---|--|---------|
|  | Filetteller "Münstertal" | € 15,70 |
| | Filetmedaillons und ein paniertes Schnitzel
vom Baden-Württembergischen Landschwein
mit knusprig gebratenen Bratkartoffeln, dazu Kräuterbutter | |
|  | Filetteller "Stuttgart" ⁹² | € 16,60 |
| | Filetmedaillons vom Baden-Württembergischen Landschwein
mit selbstgemachter Champignonrahmsauce
und selbstgemachten Spätzle | |
|  | Schwobaschdreich ⁹² | € 19,90 |
| | Duett vom Roschdbrähdle und Lendchen
an knusprig gebratenen Bratkartoffeln,
dazu selbstgemachte Bratensoße | |



Rendfloisch

"I frai mi druff wia 's Hondle uffs metzga!"

Rostbraten vom Argentinischen Weiderind mit geschmelzten Zwiebeln, selbstgemachter Bratensoße, knusprig gebratenen Bratkartoffeln	€ 21,20
Rostbraten „Berner Art“ ^{1,22} vom Argentinischen Weiderind auf selbstgemachten Kässpätzle mit Röstzwiebeln, dazu selbstgemachte Bratensoße	€ 21,60
Rostbraten „Tiroler Art“ vom Argentinischen Weiderind mit knusprig gebratenen Bratkartoffeln, gebratenem Speck, im Bierteig gebackenen Zwiebelringen und selbstgemachter Bratensoße	€ 22,40
Rostbraten „Schwäbische Art“ ^{2,12} vom Argentinischen Weiderind mit geschmelzten Zwiebeln, selbstgemachter Bratensoße u. Brot	€ 17,50
Pfeffer-Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind mit grobem Steakpfeffer, Pommes Frites und Kräuterbutter (nur medium oder englisch gebraten möglich)	€ 23,60



Ohne Fleisch
Lieber Vegetarisch wie gar koi Fleisch!



Schwäbische Käs-Schbätzla ^{2,5}

€ 10,80

Im Pfännle serviert, mit selbstgemachten Spätzle,
Röstzwiebeln und kräftigem Käse

Veggie-Burger

€ 12,90

mit selbstgemachtem Falafel-Patty
dazu Salat, rote Zwiebeln, Tomaten,
selbstgemachtem Joghurt-Minze Dip und Pommes Frites

Provenzalische Kartoffelpfanne ^{1,2}

€ 12,90

Im heißen Pfännle serviert
Rustikale Kartoffelecken mit Tomate, Paprika, Oliven
und Fetakäse gratiniert

Eier-Omelette ^{1,2}

€ 12,90

mit frischen Champignons, Tomaten, Oliven
und Feta-Käse, dazu Blattsalate der Saison



Bratkartoffeln mit Spiegelei

€ 9,10

Knusprig gebratene Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern

Gebratene Serviettenknödel an herzhaftem Pilzragout,
dazu Blattsalate der Saison

□ 12,90



A bissle äbbes

"A bissle isch emmer no besser wia gar nix!"

	Roschdrähdle vom Argentinischen Weiderind mit geschmelzten Zwiebeln, selbstgemachter Bratensoße und knusprig gebratenen Bratkartoffeln	€ 17,60
	Roschdrähdle „Allgäu“ vom Argentinischen Weiderind mit selbstgemachter Bratensoße und Brot	€ 14,60
	Filetteller „Feuerbach“ ⁹² Filetmedaillons vom Baden-Württembergischen Landschwein mit selbstgemachter Champignonrahmsoße und selbstgemachten Spätzle	€ 14,10
	Xonds, magers Riggasteakle ⁵ vom Baden-Württembergischen Landschwein mit Kräuterbutter und selbstgemachten Salaten der Saison	€ 11,60
	Schnitzele Paniertes Schnitzel vom Baden-Württembergischen Landschwein	
	mit selbstgemachten Salaten der Saison	€ 11,60
	mit Pommes Frites und selbstgemachter Bratensoße	€ 11,40
	mit selbstgemachten Spätzle und selbstgemachter Bratensoße	€ 11,90



Gaststätte Der Foehrich

René Wagner
Triebweg 95
70469 Stuttgart-Feuerbach

Tel. 0711 – 81 41 56



info@derfoehrich.de
www.derfoehrich.de



Freies Gäste-WLAN:
„schön schwäbisch“



Öffnungszeiten

montags

17:00 bis 22:00 Uhr
durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr

dienstags bis sonntags

11:30 bis 23:00 Uhr
durchgehend warme Küche bis 21:30 Uhr (sonn-und feiertags bis 20:00 Uhr)

Unser Biergarten ist im Sommer bis 22:00 Uhr geöffnet



Zusatzstoffe in Speisen und Getränken

Liebe Gäste,
damit Sie immer einwandfreie Speisen und Getränke vorfinden, versuchen wir sie so natürlich wie möglich zu belassen. Leider ist es unseren Zulieferern und den Lebensmittelerzeugern aus produkttechnischen Gründen im einen oder anderen Fall nicht möglich, auf den Einsatz von Zusatzstoffen gänzlich zu verzichten. Diese enthaltenen Inhaltsstoffe haben wir zu Ihrer Information nachstehend benannt:

- | | |
|------------------------|--|
| 1) Farbstoff | 12) Antioxidationsmittel |
| 2) Konservierungsstoff | 14) Geschmacksverstärker |
| 3) koffeinhaltig | 15) hergestellt mit fein zerkleinertem Fleisch |
| 4) chininhaltig | 21) Stabilisator |
| 5) geschwefelt | 22) Carageen |
| 6) Phosphat | 24) Säuerungsmittel |
| 9) Süßungsmittel | |

Allergene in Speisen und Getränken

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie unser Service-Personal nach unserem separaten Allergiker-Ordner, der Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten gibt

Alle unsere Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Irrtum und Änderungen sind jederzeit vorbehalten.

