

## Speisekarte WIRTSCHAFT

€

### „VORNEWEG“

„ <b>Flädlesuppe</b> “	Hausgemachte Rinderkraftbrühe   Flädle   Schnittlauch	9
„ <b>Beilagensalat</b> “ (Vegi)	Rohkostsalate   Blattsalat   Brotchip	8
„ <b>ROOTS Schmierereien</b> “ (Vegi)	Brotkorb von Brotsommelier Jörg Schmid   Hausgemachte Aufstriche	6

### „VESPER & SALATE“

#### „**Wurstsalat**“

Lyoner von der Metzgerei Raiser Tübingen   Gewürzgurke   rote Zwiebel	16
---	----

#### „**Schweizer Wurstsalat**“

Lyoner von der Metzgerei Raiser Tübingen   Gewürzgurke   rote Zwiebel   Käsestreifen	17
--	----

„ <b>ROOTS Fleischküchle</b> “	2 Hausgemachte Fleischküchle   Zwiebelsoße   Kartoffel-Gurkensalat	18
--------------------------------	--	----

„ <b>ROOTS Maultaschen</b> “	2 Hausgemachte Maultaschen   Zwiebelsoße   Kartoffel-Gurkensalat	19
------------------------------	--	----

„ <b>Salat ROOTS</b> “	Großer Salatteller   Kresse   Brotkorb (Vegi)	15
------------------------	---	----

- Mit gebratenen Pilzen (Vegi)	18
--------------------------------	----

- Mit gebratenen Garnelen und Rinderstreifen „Surf&Turf“	24
--	----

### „SAISONALES“

„ <b>ROOTS Käsespätzle</b> “ (Vegi)	Bergkäse   Röstzwiebel   Blattsalat	19
-------------------------------------	-------------------------------------	----

„ <b>Kalbsrahmgulasch</b> “	Gebratene Pilze   Hausgemachte Serviettenknödel	27
-----------------------------	---	----

### „ROOTS KLASSIKER“

„ <b>ROOTS Beef Burger</b> “	Burgerbrötchen von Brotsommelier Jörg Schmid   Bergkäse   ROOTS Pommes	22
------------------------------	--	----

Als Vegetarischer Jackfruit Burger (Vegi)	21
---	----

„ <b>Cordon Bleu vom Schwein</b> “	Kochschinken   Bergkäse   ROOTS Pommes	23
------------------------------------	--	----

„ <b>Schweinemedallions</b> “	Schweinefilet   Pilzrahmsoße   Hausgemachte Spätzle	26
-------------------------------	---	----

„ <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> “	Preiselbeer   Zitrone   ROOTS Pommes	28
--------------------------------------	--------------------------------------	----

„ <b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> “	Zweierlei Zwiebel   Hausgemachte Spätzle   Butterbrösel	35
---	---	----

### „EXTRAS“

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Allergikerkarte. Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter im Service nach der Allergikerkarte

## Speisekarte WIRTSCHAFT

€

<i>ROOTS Pommes</i>	6
<i>Hausgemachte Spätzle</i>	6
<i>Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat</i>	6
<i>Hausgemachte Serviettenknödel</i>	6
<i>Hausgemachte Bratensoße</i>	3
<i>Hausgemachte Rahmsoße</i>	3
<i>Hausgemachte Pilzrahmsoße</i>	3

### „NACHTISCH“

<i>„Heiße Liebe“</i> Vanilleeis I Heiße Himbeeren I Sahne	8
<i>„Ofenschlupfer“</i> Apfel I Mandel I Vanilleeis	11
<i>„Crème Brûlée“</i> Schokoladeneis I Mandelcrunch I Kuchenbrösel	11
<i>Kugel Mövenpick Eis</i> (Bourbon Vanille, Chocolate Chips, Maple Walnut)	4
<i>„Affogato“</i> Espresso I Vanilleeis	6

### Für Kinder bis 12 Jahre

<i>„Kinder Flädlesuppe“</i> Rinderkraftbrühe I Flädle	6
<i>„Kinder Spätzle“</i> Hausgemachte Spätzle I Rahmsoße oder Bratensoße	7
<i>„Kinder Pommes“</i> ROOTS Pommes I Ketchup I Mayo	7
<i>„Kinder Fleischküchle“</i> 1 hausgemachtes Fleischküchle I Kartoffelsalat I Ketchup	10
<i>„Kinder Schnitzel“</i> Paniertes Schweineschnitzel I ROOTS Pommes I Ketchup	12

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Allergikerkarte. Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter im Service nach der Allergikerkarte