



*Tannweiler Straße 2
73550 Waldstetten-Weilerstoffel
Telefon (07171) 4 18 16
Donnerstag Ruhetag
Montags ab 17 Uhr geöffnet*



Über 100 Jahre ursprüngliche Qualität

Kurz nach der Hochzeit von Josefa Nagel und Alois Kottmann am 24. Mai 1899 wurde der Grundstein für ein erfolgreiches Familienunternehmen gelegt. Namenspatron der urigen Schänke in Weilerstoffel war Josefas Vater Vitus. Aus Vitus wurde der Veit, aus der kleinen Dorfwirtschaft über die Jahrzehnte ein einladender Landgasthof mit eigener Tierzucht, Metzgerei, Biergarten und Forellenteich. Heute kommen unsere Gäste zum Essen, auf einen Schoppen, auf ein Vesper, für ein Familienfest – oder sie verbringen entspannte Tage in unseren komfortablen Gästezimmern.

Mit herzlicher Gastfreundschaft und tüchtiger Arbeit haben die Familien Alois, Hugo und Wolfgang Kottmann „den Veit“ weit über den Ostalbkreis hinaus bekannt gemacht für seine familiäre Atmosphäre und die schwäbische Küche.

Ursprüngliche Qualität bleibt unser bestes Rezept. Alle Fisch-, Fleisch- und Wurstwaren stammen aus eigener, artgerechter Aufzucht und Schlachtung – mit EU-Zulassung. Wir verfüttern nur ökologisches, selbst angebautes Heu und Getreide ohne Zusätze. Gemüse und Salate kommen ebenfalls aus eigenem Anbau sowie von der Gärtnerei Leute in Lautern. Ob Wanderpause oder Kurzurlaub, ob Vesper oder Festtagsschmaus: Auf die Qualität im Veit können Sie sich verlassen.

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt – und guten Appetit!

Ihr Küchenmeister

Wolfgang Kottmann



Wir empfehlen heute

Vorspeisen

*Selbstgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Toast und Butter*

Wechselnde Suppen

Hauptgerichte

Käsespätzle geschmälzt mit Salat

Auf dieser Karte je nach Jahreszeit

Wildgerichte, Spargel, Pfifferlinge und Geflügel



Warme Speisen

Vom Schwein

Qualitätsfleisch aus eigener, artgerechter Aufzucht mit natürlicher Fütterung

Steak mit Spätzle, Kräuterbutter und gemischtem Salat

*Lendchen „Jäger Art“ in Champignon-Rahmsoße
mit Pommes frites und Salat*

*Rahmschnitzel „Jäger Art“ in Champignon-Rahmsoße
mit Spätzle und Salat*

Paniertes Schnitzel mit Brot

Paniertes Schnitzel mit gemischtem Salat oder Sauerkraut

*Paniertes Schnitzel mit Spätzle oder Pommes frites
und gemischtem Salat*

Paniertes Kotelett mit Spätzle und gem. Salat

Schweinebraten mit Spätzle und gem. Salat



Vom Rind

Qualitätsfleisch aus eigener, artgerechter Aufzucht mit natürlicher Fütterung

Zwiebelrostbraten mit Brot

Zwiebelrostbraten mit gemischtem Salat oder Sauerkraut

Zwiebelrostbraten mit Spätzle oder Bratkartoffeln und Salat

Rahmsauerbraten mit Spätzle oder Semmelknödel und Salat

Rinderbraten „Jäger Art“ mit Spätzle und Salat

Rinderbraten „Zigeuner Art“ mit Spätzle und Salat

Fischgerichte

Fangfrisch aus eigenem Forellenteich, mit frischem Quellwasser gespeist

Forelle „Müllerin“ mit gemischtem Salat

Forelle „Blau“ mit Salzkartoffeln und grünem Salat

*Forelle, in Mandelbutter gebraten, mit gemischtem Salat
und Salzkartoffeln*



Salat

Kleiner gemischter Salat

Großer Salatteller

Großer Salatteller mit Schinken und Ei

Kinderteller (bis 12 Jahre)

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Salat

Braten mit Spätzle und Salat

Spätzle mit Soße



Vesperkarte

Warmes Vesper

Bei den Vespers ist eine Scheibe Brot enthalten

Schinken mit Ei

Ein Paar Saiten

Drei Spiegeleier mit gemischtem Salat

Dosenwurstschnitt mit Sauerkraut

Kesselfleisch mit Sauerkraut

Schlachtplatte

Ripple mit Sauerkraut

Kalbsbratwürste mit gemischtem Salat oder Sauerkraut

Hawaii-Toast (1, 2)

(1) mit Konservierungsstoffen (2) mit Süßungsmitteln



Kaltes Vesper

Bei den Vespers ist eine Scheibe Brot enthalten

Kaltes Kesselfleisch mit Gurke garniert

Gekochter Schinken mit Butter und Gurke garniert

Rauchfleisch (selbstgeräuchert) mit Butter und Gurke

Rauchfleisch- und Schinkenplatte mit Butter und Gurke

Kalter Braten mit Butter und Gurke

Saftiges Ripple mit Gurke

Wurstsalat

Schweizer oder schwäbischer Wurstsalat

Schinkenwurst (1)

Leberwurst

Schwartenmagen rot

Presswurst weiß

*Dosenwurstaufschnitt (1): Schinken-, Leberwurst,
Schwartenmagen rot, Presswurst weiß*

Tellersulz mit Brot