



## *Ein Altstadt-Lokal mit Geschichte*

Vor der Eröffnung am 15. Oktober 1979 beherbergte unser Gebäude das Aussteuergeschäft „Schumacher“. Auf der gegenüberliegenden Straßenseite betrieb der Inhaber „Manne“ Müller das Speiserestaurant „Adler Alt-Sendelfenga“ – ein wahrer Publikumsmagnet.

Der Urschwabe „Manne“ allerdings war zusehends unglücklicher, weil er so viele Gäste täglich aus Platzmangel wegschicken musste. Es ergab sich, dass er das Aussteuergeschäft in ein weiteres Lokal umbauen konnte. Die Stadt Sindelfingen unterstützte diesen Plan, da dadurch ein beträchtlicher Beitrag zur Altstadtsanierung und Wiederbelebung dieses Stadtteils geleistet wurde. Als es dann um die Namensfindung ging, veranstaltete „Manne“ ein Preisausschreiben. Es wurden viele amüsante Namen vorgeschlagen – die „FUNZEL“ war geboren!

Der Wirt scheute keinerlei Anstrengung. Er verkleidete die Fassade mit 200 Jahre altem Holz aus Tirol, die kleineren Stuben wurden mit Holz-Bauernböden ausgestattet während sich die große Gaststube mit Steinen aus einem Kloster in der Steiermark schmückte. Um dem Namen „FUNZEL“ alle Ehre zu gebieten, wurden sämtliche alte Lampen angeschafft. Besonders imposant ist die schmiedeeiserne Laterne über der Eingangstüre, die über zwei Zentner auf die Waage bringt.

Die „FUNZEL“ war über Jahrzehnte hinweg „Das Altstadtlokal für fröhliche Leute“ – ein sehr attraktiver Treffpunkt, um in urgemütlichem Flair Freunde zu treffen, Klatsch und Tratsch auszutauschen und den Alltag zu vergessen. Heiner Weirether, Geschäftsführer seit der Stunde Null, zählte zu den Leuten, die das Lokal maßgebend geprägt und auf Erfolgskurs gebracht haben.

Am 1. Mai 2012, nach einer längeren Durststrecke der „FUNZEL“, erweckt der neue Pächter, Georg Schauz, das Altstadtlokal aus dem Dornröschenschlaf und setzt die Geschichte dieser außerordentlichen Lokalität fort  
...

*Herzlich willkommen!*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*



## Suppen

1. Fleischbrühe von der Ochsenbrust mit Flädle und Grießnocken <sup>F, L, M, 3</sup> 4,90 €
2. Maultaschen-Suppe geschmälzt <sup>A1, C, 1, 2, 3, 9</sup> 4,90 €
3. Gulaschsuppe Spezial nach Art des Küchenchefs <sup>A1, L, M, 1, 3, 9</sup> 5,90 €

## Kleine Portionen

4. Saure Kutteln <sup>A1, M, L, 1, 2, 3, 9</sup> 9,80 €
5. Gaisburger Marsch <sup>C, H, L, 1, 3, 9</sup> 10,80 €
6. Linsensuppe <sup>A1, C, L, 1, 3, 9</sup> 6,40 €
7. Kleiner Gaisburger Marsch vegetarisch <sup>A, C, L, M, 3, 4, 9</sup> 9,80 €



## Salate

11. FUNZELSALAT – Mediterran mit Schafskäse, Oliven und Peperoni <sup>A1, G, M, 1, 3, 4, 9, 10</sup> 15,80 €
12. Großer Salatteller mit gegrilltem Lachssteak <sup>D, G, M, 1, 2, 3, 9</sup> 17,80 €
14. Großer Salatteller mit gegrillten Putenbruststreifen <sup>A1, C, M, 1, 2, 3, 9</sup> 14,80 €

## Angaben zu den Zusatzstoffen

- |                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1 mit Farbstoffen           | 6 mit Phosphat             |
| 2 mit Antioxidationsmitteln | 7 mit Süßungsmitteln       |
| 3 mit Geschmacksverstärkern | 8 chininhaltig             |
| 4 mit Konservierungsstoffen | 9 glutenhaltig             |
| 5 koffeinhaltig             | 10 Milcheiweiß und Laktose |



## Hauptgerichte

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 22. | Wurstsalat Schwäbischer Art mit Blutwurst <sup>A1, H, L, M, 1, 3, 4, 9</sup>                             | 11,80 € |
| 23. | Wurstsalat Schweizer Art mit Käse <sup>A1, H, M, 1, 3, 4, 9</sup>  | 11,80 € |
| 24. | Strammer Max, gebratenes Bauernbrot mit gekochtem Schinken und Spiegelei <sup>A, C, G, 2, 3, 4, 9</sup>  | 13,80 € |
| 25. | Vesper-Platte FUNZEL – von allem ebbes <sup>A1, H, L, M, 1, 3, 4, 9</sup>                                | 17,80 € |
| 27. | Feine Käseauswahl auf dem Brett serviert mit Butter und Holzofenbrot <sup>A1, G, M, L, 1, 4, 9, 10</sup> | 17,80 € |
| 29. | Maultaschen (3 Stück) in der Brühe, dazu gemischter Salat <sup>A1, H, L, 3, 4, 9</sup>                   | 11,80 € |
| 30. | Schnitzel „Wiener Art“, dazu Pommes Frites und gemischter Salat <sup>A1, C, M, L, 1, 3, 4, 9, 10</sup>   | 16,80 € |
| 31. | Flammkuchen Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln <sup>A, C, G, 1, 2, 3, 4, 9, 10</sup>                    | 10,80 € |
| 32. | Flammkuchen Elsässer Art mit Lachs und Lauch <sup>A, C, D, G, 1, 2, 3, 4, 9, 10</sup>                    | 12,80 € |

## Beilagen servieren wir Ihnen gerne nach Ihrem Geschmack

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 41. | Linsen mit hausgemachten Spätzle, Saiten und Speck <sup>A1, C, H, M, 1, 3, 4, 6, 9</sup>                 | 13,80 € |
| 42. | Gaisburger Marsch mit Holzofenbrot <sup>A1, C, 1, 3, 9</sup>   | 13,80 € |
| 43. | Saure Kutteln mit Bratkartoffeln <sup>A1, L, M, 3</sup>  | 13,80 € |
| 44. | Geröstete Maultaschen mit Ei und gemischtem Salat <sup>A1, C, 1, 3, 4, 6, 9</sup>                        | 12,80 € |
| 45. | Fleischkühle (3 Stück) mit Kartoffelsalat <sup>A1, C, F, L, M, 3</sup>                                   | 11,80 € |
| 47. | Käsespätzle mit Schinken, dazu gemischter Salat <sup>A1, C, H, L, 1, 6, 9, 10</sup>                      | 13,80 € |
| 48. | Putensteak gegrillt auf Rahmsauce, dazu Rösti und gemischter Salat <sup>M, 2, 3, 4, 10</sup>             | 17,80 € |
| 49. | Tafelspitz aus dem Sud an Meerrettichsauce mit Bratkartoffeln und Rote Bete <sup>G, M, 2, 3, 6, 10</sup> | 22,80 € |
| 50. | Pikantes FUNZELgulasch im Spätzle-Bett mit gemischtem Salat <sup>A1, C, L, M, 1, 3, 9</sup>              | 14,80 € |
| 51. | Schweinebraten mit Semmelknödel und gemischtem Salat <sup>A1, C, 1, 3, 9</sup>                           | 15,80 € |
| 52. | Nürnberger (6 Stück) knusprig gebratene auf Sauerkraut <sup>H, L, M, 1, 3, 4, 6, 9</sup>                 | 11,80 € |
| 54. | Kotelett vom Landschwein paniert, dazu gemischter Salat <sup>A1, C, H, L, 1, 2, 3, 4, 9, 10</sup>        | 15,80 € |



55. Wiener Schnitzel vom Kalb, dazu Pommes Frites und gemischter Salat <sup>A1, C, L, M, 1, 3, 9, 10</sup> 24,80 €
56. Cordon Bleu von der Kalbsoberschale knusprig aus der Pfanne, dazu Pommes Frites und gemischter Salat <sup>A1, C, L, M, 1, 3, 6, 9, 10</sup> 26,80 €
57. Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle, dazu gemischter Salat <sup>A1, G, 1, 3, 4, 9, 10</sup> 23,80 €
58. Jägerschnitzel vom Schwein mit hausgemachten Spätzle auf frischer Champignonrahmsauce, dazu gemischter Salat <sup>A1, C, L, 1, 3, 9, 10</sup> 17,80 €
59. Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Sauerkraut, dazu hausgemachte Spätzle <sup>A1, C, E, L, 1, 3, 6, 9</sup> 24,80 €
60. Rumpsteak vom Angus Rind (220 g) an Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln mit/ohne Speck und gemischter Salat <sup>G, 3, 6, 10</sup> 24,80 €
61. Rumpsteak vom Angus Rind (350 g) an Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln mit/ohne Speck und gemischter Salat <sup>G, 3, 6, 10</sup> 29,80 €
62. Lachssteak auf frischem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln <sup>D, L, 3, 4</sup> 21,80 €
63. Zanderfilet auf Rieslingschaum, dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln <sup>D, L, 3</sup> 24,80 €

## Funzel Spezial

64. **RINDERFILET (220 g)** 33,80 €  
auf Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und gemischter Salat <sup>G, M, 3, 10</sup>
- 
65. **SCHWEINEHAXE** 18,80 €  
knusprig gebraten mit Bauernbrot <sup>A1, 1, 4, 9</sup>
- 
67. **FUNZEL PFÄNNLE (250 g)** 22,80 €  
Argentinisches Rinderhüftsteak, Pfefferrahm, Bratkartoffeln und Speckbohnen <sup>G, L, 3, 4, 10</sup>
- 
68. **„SCHWARZWÄLDER KIRSCHENSTEAK“** 23,80 €  
vom Kalb mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat <sup>A1, C, M, 1, 3, 4, 7, 9</sup>
- 
69. **„SINDEFINGER LEIBGERICHT“** 22,80 €  
Schweinemedallions auf Champignonrahmsauce mit Käsespätzle und geschmälzten Maultaschen <sup>C, G, L, M, 1, 3, 4, 9, 10</sup>



## Vegetarische Gerichte

46.	Käsespätzle vegetarisch, dazu gemischter Salat <sup>A, C, E, 1, 2, 3, 4, 9, 10</sup>	12,80 €
75.	Vegetarische Maultaschen mit Blattspinat dazu Sauce Hollandaise überbacken <sup>A, C, G, L, 1, 2, 3, 4, 9, 10</sup>	11,80 €
76.	Gaisburger Marsch vegetarisch <sup>A, C, L, M, 3, 4, 9</sup>	12,80 €
77.	Bunter gemischter Gemüseteller dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sup>A, C, G, L, 1, 3, 4, 9, 10</sup>	13,80 €
78.	Flammkuchen vegetarisch <sup>A, C, G, 3, 4, 9, 10</sup>	10,80 €

## Unsere Beilagen

Hausgemachte Spätzle <sup>A1, L, 1, 9</sup>	5,00 €	Bratkartoffeln mit/ohne Speck <sup>4</sup>	5,00 €
Kartoffelsalat <sup>L, M, 3</sup>	5,00 €	Sauerkraut <sup>3, 4</sup>	5,00 €
Pommes Frites	5,00 €	Petersilienkartoffeln	5,00 €
Gemüse <sup>3</sup>	5,00 €	Käsespätzle <sup>A, C, E, 1, 2, 3, 4, 9, 10</sup>	6,00 €
Kroketten <sup>9</sup>	5,00 €	Salat klein <sup>3</sup>	5,50 €
Semmelknödel <sup>A1, C, 9, 10</sup>	5,00 €	Salat groß <sup>3</sup>	8,50 €

## Desserts

70.	Apfelküchle an Vanilleeis mit Zucker und Zimt <sup>A1, G, 1, 4, 9, 10</sup>	7,80 €
71.	Palatschinken gefüllt mit Marmelade dazu Vanilleeis, Sahne und Himbeersauce <sup>A, C, G, 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10</sup>	8,40 €
72.	Palatschinken mit Vanilleeis und Sahne <sup>A1, C, G, 1, 4, 9, 10</sup>	7,80 €
73.	Vanilleeis mit heißen Himbeeren <sup>G, 1, 4, 10</sup>	6,80 €
74.	Kaiserschmarrn mit Apfelmus <sup>A1, C, G, 9, 18</sup>	10,80 €



## Warme Getränke

100.	Tasse Kaffee <sup>5</sup>		2,60 €
101.	Latte Macchiato <sup>5</sup>		3,80 €
102.	Espresso <sup>5</sup>		2,30 €
103.	Doppelter Espresso <sup>5</sup>		3,80 €
104.	Cappuccino		3,50 €
105.	Glas Tee (verschiedene Sorten)		2,80 €
106.	Glas Tee (verschiedene Sorten) mit Rum		4,80 €

## Alkoholfreie Getränke

110.	Tafelwasser	0,20 l	2,40 €
111.	Tafelwasser	0,40 l	3,20 €
112.	Pepsi, 114. Mirinda, 116. Schwip Schwap 118. 7up <sup>1,5,7</sup>	0,20 l	2,90 €
113.	Pepsi, 115. Mirinda, 117. Schwip Schwap 118. 7up <sup>1,5,7</sup>	0,40 l	3,90 €
120.	Teinacher Mineralwasser medium/still	0,25 l (Flasche)	2,80 €
121.	Teinacher Mineralwasser medium/still	0,75 l (Flasche)	6,40 €
123.	Apfelsaftschorle	0,20 l	2,90 €
124.	Apfelsaftschorle	0,40 l	3,90 €
125.	Versch. Säfte/Nektar: Apfel, Orange, Kirsche	0,20 l	3,40 €
126.	Kirsch, Banane, Johannisbeer, Maracuja	0,40 l	4,20 €
130.	Cola Light	0,20 l	2,90 €
131.	Cola Light	0,40 l	3,90 €
133.	Saftschorle divers	0,20 l	2,90 €
134.	Saftschorle divers	0,40 l	3,90 €
135.	KIBA	0,20 l	3,40 €
136.	KIBA	0,40 l	4,20 €
137.	Bitter Lemon <sup>3,8</sup>	0,20 l	3,40 €
138.	Bitter Lemon <sup>3,8</sup>	0,40 l	4,20 €
200.	Teinacher Genuss Limonade Zitrone <sup>2</sup>	0,33 l	4,00 €
201.	Teinacher Genuss Limonade Orange-Mandarine <sup>1,2</sup>	0,33 l	4,00 €
202.	Teinacher Genuss Limonade Rhabarber-Mirabelle	0,33 l	4,00 €
203.	Teinacher Genuss Limonade Johannisbeer-Holunder	0,33 l	4,00 €
204.	Teinacher Genuss Limonade Mango-Maracuja-Orange <sup>1,2</sup>	0,33 l	4,00 €



## Fassbiere

140.	Export König Ludwig (hell)	0,30 l	3,70 €
141.	Export König Ludwig (hell)	0,50 l	4,40 €
142.	Export König Ludwig (dunkel)	0,30 l	3,70 €
143.	Export König Ludwig (dunkel)	0,50 l	4,40 €
144.	König Ludwig Weißbier	0,30 l	3,70 €
145.	König Ludwig Weißbier	0,50 l	4,40 €
146.	Warsteiner Pils	0,30 l	3,90 €
147.	Warsteiner Pils	0,50 l	4,60 €
148.	Warsteiner Pils Herb	0,30 l	3,90 €
149.	Warsteiner Pils Herb	0,50 l	4,60 €

## Flaschenbiere

150.	König Ludwig Weißbier (dunkel)	0,50 l	4,40 €
151.	König Ludwig Kristallweizen	0,50 l	4,40 €
152.	König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,50 l	4,40 €
153.	Warsteiner Pils alkoholfrei	0,30 l	3,90 €

## Biermischgetränke

160.	Radler <sup>7</sup>	0,30 l	3,70 €
161.	Radler <sup>7</sup>	0,50 l	4,40 €
162.	Bananenweizen <sup>7</sup>	0,30 l	3,70 €
163.	Bananenweizen <sup>7</sup>	0,50 l	4,40 €
164.	Colaweizen <sup>1,5,7</sup>	0,30 l	3,70 €
165.	Colaweizen <sup>1,5,7</sup>	0,50 l	4,40 €
166.	Russ <sup>7</sup>	0,30 l	3,70 €
167.	Russ <sup>7</sup>	0,50 l	4,40 €
168.	Diesel <sup>1,5</sup>	0,30 l	3,70 €
169.	Diesel <sup>1,5</sup>	0,50 l	4,40 €



## Weißwein

174.	Weißweinschorle sauer/süß <sup>7</sup>	0,25 l	4,20 €
322.	Heilbronner Staufenberg Riesling trocken	0,25 l	5,60 €
323.	Ihringer Grauer Burgunder trocken	0,25 l	6,40 €

## Südafrikanischer Weißwein

331.	Edenhof Dry White <i>Elegant fruchtig, trocken, gereifter dichter Wein, Sauvignon/Chenin</i>	0,20 l	5,90 €
332.	Edenhof Dry White (Flasche) <i>Elegant fruchtig, trocken, gereifter dichter Wein, Sauvignon/Chenin</i>	0,70 l	18,00 €
334.	Edenhof Chardonnay <i>Frisch, trocken, vibrant und betörend, grüne Zitrone</i>	0,20 l	6,20 €
335.	Edenhof Chardonnay (Flasche) <i>Frisch, trocken, vibrant und betörend, grüne Zitrone</i>	0,70 l	19,00 €
336.	Edenhof Sauvignon Blanc <i>Elegant und trocken, langanhaltender Zitrus u. fresh</i>	0,20 l	6,20 €
337.	Edenhof Sauvignon Blanc (Flasche) <i>Elegant und trocken, langanhaltender Zitrus u. fresh</i>	0,70 l	19,00 €
338.	Edenhof Viognier <i>Fruchtig, trocken, langes Finale, seltene Rebsorte, Stachelbeeraromen</i>	0,20 l	6,50 €
339.	Edenhof Viognier (Flasche) <i>Fruchtig, trocken, langes Finale, seltene Rebsorte, Stachelbeeraromen</i>	0,70 l	21,00 €

## Rotwein

326.	Haberschlechter Dachsberg <i>Trollinger mit Lemberger</i>	0,25 l	5,60 €
329.	Heilbronner Staufenberg Trollinger	0,25 l	5,60 €

## Italienischer Rotwein

306.	Primitivo Mocavero Salento trocken	0,25 l	6,90 €
307.	Primitivo Mocavero Salento trocken (Flasche)	0,70 l	19,00 €





## Südafrikanischer Rotwein

309.	Edenhof Bin 409 <i>Cuvee, spätgeernteter Shiraz, Mouvedre, Grenache, Marzipan, Schwarzkirsche</i>	0,20 l	6,80 €
310.	Edenhof Bin 409 <i>Cuvee, spätgeernteter Shiraz, Mouvedre, Grenache, Marzipan, Schwarzkirsche</i>	0,70 l	22,00 €
311.	Edenhof Cabernet Sauvignon <i>Anklang an dunkle Schokolade und Nougat</i>	0,20 l	6,80 €
312.	Edenhof Cabernet Sauvignon <i>Anklang an dunkle Schokolade und Nougat</i>	0,70 l	22,00 €
313.	Edenhof dry Red <i>Trocken, harmonisch, dicht, Cuvee aus Cabernet-Franc/Shiraz/Viognier</i>	0,20 l	6,20 €
314.	Edenhof dry Red <i>Trocken, harmonisch, dicht, Cuvee aus Cabernet-Franc/Shiraz/Viognier</i>	0,70 l	19,00 €

## Roséwein

328.	Ihringer Spätburgunder Weißherbst	0,25 l	5,60 €
------	-----------------------------------	--------	--------

## Südafrikanischer Roséwein

341.	Edenhof Dry Rosé <i>Trockener, crisper, schillernder Rosé aus Shiraz-Trauben, herrliches Himbeerfinish</i>	0,20 l	6,50 €
342.	Edenhof Dry Rosé <i>Trockener, crisper, schillernder Rosé aus Shiraz-Trauben, herrliches Himbeerfinish</i>	0,70 l	21,00 €



## Sekt

212.	Sekt Vigne delle Rose	0,10 l	3,50 €
213.	Sekt Vigne delle Rose	0,75 l	23,00 €

## Longdrinks

280.	Campari Orange	4 cl	6,50 €
281.	Campari Soda	4 cl	6,50 €
282.	Jack Daniel's Cola	4 cl	8,50 €
229.	Aperol Sprizz <sup>1,7</sup>	4 cl	6,50 €
232.	Hugo - Holunder, Limette, Minzblatt, Prosecco <sup>1,7</sup>	2 cl	6,50 €

## Schnäpse

228.	Enzian Gebirgsschnaps	2 cl	3,50 €
230.	Obstler	2 cl	3,00 €
231.	Kirsch	2 cl	3,50 €
233.	Himbeergeist	2 cl	3,50 €
235.	Williamsbirne	2 cl	3,50 €
238.	Fernet Branca	2 cl	3,50 €
239.	Ramazotti <sup>7</sup>	2 cl	3,50 €
240.	Marille	2 cl	3,50 €
246.	Linie Aquavit	2 cl	4,00 €
247.	Grappa	2 cl	3,50 €
254.	Jägermeister <sup>7</sup>	2 cl	3,50 €
270.	Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	6,50 €



## Allergene



**A\***  
GLUTENHALTIGES  
GETREIDE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**B**  
KREBSTIERE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**C**  
EIER VON  
GEFLÜGEL  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**D**  
FISCH UND  
DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE  
[AUSSER  
FISCHGELATINE]



**E**  
ERDNÜSSE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**F**  
SOJABOHNEN  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**G**  
MILCH VON  
SÄUGETIEREN  
UND MILCHER-  
ZEUGNISSE  
[INKLUSIVE  
LAKTOSE]



**H**  
SCHALENFRÜCHTE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**L**  
SELLERIE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**M**  
SENF UND  
DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**N**  
SESAMSAMEN  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**O**  
SCHWEFELDIOXID  
UND SULFITE



**P**  
LUPINEN  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**R**  
WEICHTIERE WIE  
SCHNECKEN,  
MUSCHELN,  
TINTENFISCHE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE

\*A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut