



## Klassiker

### Vorspeisen

<b>Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle</b>	6,90
<b>Kraftbrühe mit hausgemachter Maultasche</b>	8,50
und frischem Schnittlauch <sup>1,3,7,9</sup> Bouillon with home-made pancake-strips or maultasche	
<b>Gemischter Salat</b> <sup>7,9,10</sup>	7,20
Hausgemachte Rohkostsalate   Blattsalate <sup>7,9,10</sup> Home-made mixed salad	

### Hauptgerichte

<b>Pfeffersteak</b>	160 g Rohgewicht	34,90	
<b>„Allgäuer-Färse“</b>	200 g Rohgewicht	38,90	
Rinderfiletsteak   pikante Pfeffersauce   Pommes frites <sup>7,9,10</sup> Pepper Steak – beef fillet steak   spicy pepper sauce   french fries			
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten „Allgäuer-Färse“</b>		30,90	
Rumpsteak vom Jungrind   feine Bratensoße   Röstzwiebel   hausgemachte Spätzle oder Käsespätzle (2,-€ Aufpreis) <sup>1,3,7,9,10</sup> Rump steak from young beef   fine gravy fried onions   homemade spaetzle or cheese spaetzle (+2,-€ surcharge)			
<b>Schwaben-Variation „Allgäuer-Färse“</b>		28,90	
Zwiebelrostbraten vom Rind   Lendchen vom Schweinefilet   Käsespätzle   hausgemachte Maultasche   Röstzwiebeln <sup>1,3,7,9,10</sup> Swabian variation - Rump steak from young beef   pork tenderloin   cheese spaetzle   homemade Maultasche   fried onions			
<b>Rinderfilet -Stroganoff- „Allgäuer-Färse“</b>		31,90	
Gschnetzeltes vom Rinderfilet   Cognac-Kräutersauce   Champignons   hausgemachte Spätzle <sup>1,3,7,9,10</sup> Beef fillet "Stroganoff" - sliced beef fillet   Cognac herb sauce   mushrooms   homemade spaetzle			

Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.  
Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive  
der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Beilagenänderungen sind z.T. kostenpflichtig.



## Klassiker

### Hauptgerichte

#### Cordon Bleu

27,20



Schnitzel aus der Kalbskeule gefüllt mit Schinken & Käse |

Pommes frites <sup>1,3,7</sup>

Cordon Bleu - Veal schnitzel filled with ham & cheese | french fries

#### Wiener Schnitzel

25,50



Paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule | Preiselbeeren |

Pommes frites <sup>1,3</sup>

Wiener Schnitzel - breaded veal schnitzel | cranberries | french fries

#### Schwäbische Rahmlendchen

24,90



Medaillons vom Schweinefilet | Rahmsauce |

hausgemachte Spätzle <sup>1,3,7,9,10</sup>

Pork fillet medallions | cream sauce | homemade spaetzle

### Fisch

#### Lachsfilet

27,90



Tranche vom Lachsfilet | Zweierlei von der Erbse |

Salzkartoffeln <sup>1,4,7,9</sup>

Grilled salmon fillet | two different things from the pea | boiled potatoes

### Veggie

#### Schwäbische Käsespätzle

15,90

Hausgemachte Käsespätzle | Röstzwiebeln <sup>1,3,7</sup>

Home-made swabian cheese pasta | fried onions

#### Gemüse Curry *vegan*

18,20

Fruchtiges Curry | Wokgemüse | Basmatireis <sup>9</sup>

Fruity curry | grilled vegetables | basmati rice

*Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.  
Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive  
der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Beilagenänderungen sind z.T. kostenpflichtig.*



## Klassiker

### Kleinigkeiten

<b>Salatplatte - Pute</b>	19,90
Große bunt gemischte Salatplatte   gebratene Putenbruststreifen vom Grill <sup>1,7,9,10</sup> Large colorful mixed salad plate   grilled turkey breast stripes	
<b>Salatplatte - Lachs</b>	22,90
Große bunt gemischte Salatplatte   gebratenes Lachsfilet vom Grill <sup>1,4,7,9,10</sup> Large colorful mixed salad plate   grilled salmon fillet	
<b>Fleischkäse</b>	15,70
Hausgemachter Fleischkäse   Bratensauce   Spiegelei   Kartoffelsalat <sup>3,9,10</sup> Homemade meatloaf   gravy   fried egg   potato salad	
<b>Bratwurst</b>	15,70
Nackte Bratwurst   Bratensauce   Kartoffelsalat <sup>1,7,9,10</sup> Grilled bratwurst   gravy   potato salad	
<b>Schweizer Wurstsalat</b>	13,20
Streifen von Fleischkäse und Emmentaler würzig-saurer Sauce   Bauernbrot <sup>1,9,10</sup> Sausage salad with Emmental cheese   spicy and sour sauce   fresh bread	

### Allergene Stoffe

Wir verwenden hauptsächlich frische Produkte aus der Region und achten auf eine gleichbleibend hohe Qualität.

Alle natürlichen Rohstoffe enthalten Allergene Stoffe.

Diese sind in der Fußzeile des jeweiligen Gerichtes ausgewiesen.

Generell ist aber eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen.

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere & Erzeugnisse
- 3 Eier & Erzeugnisse
- 4 Fisch & Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse & Erzeugnisse
- 6 Soja & Erzeugnisse
- 7 Milch & Erzeugnisse (Laktose)
- 8 Schalenfrüchte / Nüsse
- 9 Sellerie & Erzeugnisse
- 10 Senf & Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen & Erzeugnisse
- 12 Lupine & Erzeugnisse
- 13 Weichtiere
- 14 Schwefeldioxid & Sulfit

*Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.*

*Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Beilagenänderungen sind z.T. kostenpflichtig.*

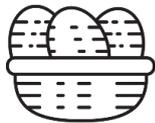
# Unsere regionalen Lieferpartner

Ein Auszug unserer Lieferanten aus der Region:

## Speisen



**Hampp Mühle**  
Familie Remmele  
Illerkirchberg



**Eierhof Remmele**  
Familie Remmele  
Illerkirchberg



**Kartoffelhof Uhl**  
Familie Otto Uhl  
Pfaffenhofen an der Roth



**Fleisch-Landmarkt Lamm**  
Familie Werner Schmid  
Herbrechtingen



**Lautertal Eis**  
Familie Bachmann  
Hayingen



**Imkerei Ehret**  
Familie Bernd Ehret  
Gerstetten-Heldenfingen

## Getränke



**KORRELL**

SEIT 1832

**Weingut Korrell**  
Familie Martin Korrell  
Bad-Kreuznach - Nahe



**Brennerei Feller**  
Familie Roland Feller  
Dietenheim-Regglisweiler



**Brauerei Gold Ochsen**  
Ulm



*Manufaktur Jörg Geiger*  
TRADITION UND INNOVATION  
**Alkoholfreie Spezialitäten**  
Familie Geiger  
Schlat bei Geislingen



**Burkhardt Fruchtsäfte**  
Laichingen



**Teinacher Mineralwasser**  
Bad Teinach