

VORSPEISEN

Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch ^{1,3,7,9,10} Bouillon with home-made pancake-strips	4,90
Karotten-Ingwer Schaumsuppe mit Kartoffelstroh ^{1,7,9,10} Carrots soup flavored with ginger	5,20
Caesar Salad mit Truthahnbrust, Tomate und Parmesansplitter ^{1,3,4,7,9,10} Caesar salad with breaded turkey breast, Tomato and parmesan	11,80
Hausgemachter gemischter Salat ^{7,9,10} Home-made mixed salad	4,50

HAUPTGERICHTE

Pfeffersteak

<i>regional & artgerecht gehalten</i>	160 g Rohgewicht	26,50	
<i>„Ursprung“</i>	200 g Rohgewicht	29,50	

Rinderfiletsteak an pikanter Pfeffersauce
und Pommes frites ^{1,7,9,10}
Peppersteak – beef-fillet with spicy pepper sauce and french fries

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

<i>regional & artgerecht gehalten „Ursprung“</i>	25,00	
<i>konventionelle Haltung „Holstein-Friesian“</i>	20,00	

Rumpsteak vom Jungrind in feiner Bratensoße
mit Röstzwiebel und hausgemachte Spätzle
oder Käsespätzle (1€ Aufpreis) ^{1,3,7,9,10}
Rumpsteak of beef with roasted onions and
home-made Swabian pasta
or home-made Swabian cheese pasta

Schwaben-Variation

<i>konventionelle Haltung „Holstein-Friesian“</i>	21,50	
---	-------	---

Zwiebelrostbraten vom Rind und Lendchen vom Schweinefilet
auf Käsespätzle mit hausgemachter Maultasche und Röstzwiebeln ^{1,3,7,9,10}
„Swabians-Variation“ Rumpsteak of beef, fillet of pork, home-made Swabian cheese pasta,
“Maultasche” and roasted onions

Rinderfilet -Stroganoff-

<i>regional & artgerecht gehalten „Ursprung“</i>	22,00	
--	-------	---





Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Cognac-Kräutersauce
an hausgemachten Spätzle ^{1,3,7,9,10}
„Beef Stroganoff“ Strips of beef in Cognac-herb-sauce,
home-made Swabian pasta

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



Klassiker

HAUPTGÄNGE

- Cordon Bleu** 20,50 
Mit Schinken & Käse gefülltes Schnitzel aus der Kalbskeule
mit Pommes frites ^{1,3,7,9,10}
„Cordon Bleu“ escalope of veal filled with ham and cheese with french fries
- Wiener Schnitzel** 19,90 
Paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule an Preiselbeeren
mit Pommes frites ^{1,3}
„Wiener Schnitzel“ escalope of veal with french fries
- Schwäbische Rahmlendchen** 18,50 
Medaillons vom Schweinefilet an Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzle ^{1,3,7,9,10}
Fillet of Pork with cream-sauce and home-made Swabian pasta
- Schwäbische Käsespätzle** 10,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{1,3,7}
Home-made Swabian cheese pasta and roasted onions
- Lachsfilet** 19,50 
Tranche vom Lachsfilet auf Erbsenpüree,
dazu Salzkartoffeln ^{1,4,7,9,10}
Roasted salmon on Pea puree with boiled potatoes

Für alle Gerichte die mit  gekennzeichnet sind erhalten Sie einen Stempel auf Ihre Stammgastkarte. Mit 11 gesammelten Stempeln erhalten Sie einen Hauptgang Ihrer Wahl *gratis*. Pro Besuch sind max. 10 Stempel möglich.

Fragen Sie jetzt nach Ihrer Stammgast-Karte!

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



Klassiker

Salatplatte

Große bunt gemischte Salatplatte mit gebratenen
Putenbruststreifen vom Grill ^{1,7,9,10} 14,50
Mixed salad with warm stripes of turkey

Fleischkäse

Hausgemachter Fleischkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^{3,9,10} 9,90
Meatloaf with fried egg and potato-salad

Bratwurst

Nackte Bratwurst an Bratensauce mit Kartoffelsalat ^{1,7,9,10} 9,90
Fried sausage with gravy and potato-salad

Schweizer Wurstsalat

Streifen von Fleischkäse und Emmentaler
an würzig-saurer Sauce und Bauernbrot ^{1,9,10} 8,80
Sausage-salad with 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.



Klassiker

Regional & artgerecht gehalten „URSPRUNG“

Erklärung Ursprung...

Rumpsteak und Filet von Färsen aus dem Allgäu

Das Allgäu, Ort der Entspannung, Entschleunigung und ländlichem Idyll.

Die Kriterien für dieses Fleisch sind klar definiert:

Alle Tiere sind im deutschen Alpenvorland aufgewachsen, welches im Süden durch die Alpen und im Norden durch die Donau begrenzt wird. Die Färsen werden dabei in Laufställen zu gehalten, deren Liegeflächen mehr als 3 qm pro Tier groß und reichlich mit Stroh oder anderem organischem eingestreut sein müssen.

Das ist mehr, als es gesetzlich vorgeschrieben ist.

Hinzu kommt, dass das Futter zu mindestens 50% vom eigenen Hof zu kommen hat und der Transport zum Schlachthof in Kempten (Allgäu) nicht länger als 4 Stunden dauern darf.

Kriterien, die eine bessere Haltung für das Tier und eine besondere Fleischqualität ermöglichen.



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