



## Klassiker

### VORSPESIEN

<b>Kraftbrühe mit Kräuterflädle</b> und frischem Schnittlauch <sup>1,3,7,9,10</sup> Bouillon with home-made pancake-strips	4,90
<b>Karotten-Ingwer Schaumsuppe</b> mit Kräuteröl <sup>1,7,9,10</sup> Carrots soup flavored with ginger with herbal oil	6,70
<b>Caesar Salad mit Truthahnbrust</b> Tomate und Parmesansplitter <sup>1,3,4,7,9,10</sup> Caesar salad with grilled turkey breast, tomato and parmesan	<i>Vorspeise</i> 11,80 <i>Hauptgang</i> 15,80
<b>Hausgemachter gemischter Salat</b> <sup>7,9,10</sup> Home-made mixed salad	4,50

### HAUPTGERICHTE

<b>Pfeffersteak</b> <i>regional &amp; artgerecht gehalten</i> <i>„Ursprung“</i> Rinderfiletsteak an pikanter Pfeffersauce und Pommes frites <sup>1,7,9,10</sup> Peppersteak – beef-fillet with spicy pepper sauce and french fries	160 g Rohgewicht 26,00 200 g Rohgewicht 29,50	
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> <i>regional &amp; artgerecht gehalten „Ursprung“</i> <i>konventionelle Haltung „Holstein-Friesian“</i> Rumpsteak vom Jungrind in feiner Bratensoße mit Röstzwiebel und hausgemachte Spätzle oder Käsespätzle (1€ Aufpreis) <sup>1,3,7,9,10</sup> Rumpsteak of beef with roasted onions and home-made Swabian pasta or home-made Swabian cheese pasta (1,-€ extra)	25,00 20,00	
<b>Schwaben-Variation</b> <i>konventionelle Haltung „Holstein-Friesian“</i> Zwiebelrostbraten vom Rind und Lendchen vom Schweinefilet auf Käsespätzle mit hausgemachter Maultasche und Röstzwiebeln <sup>1,3,7,9,10</sup> „Swabians-Variation“ Rumpsteak of beef, fillet of pork, home-made Swabian cheese pasta, “Maultasche” and roasted onions	21,50	
<b>Rinderfilet -Stroganoff-</b> <i>regional &amp; artgerecht gehalten „Ursprung“</i> Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Cognac-Kräutersauce an hausgemachten Spätzle <sup>1,3,7,9,10</sup> „Beef Stroganoff“ Strips of beef in Cognac-herb-sauce, home-made Swabian pasta  <i>Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.</i> <i>Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive</i> <i>der gesetzlichen Mehrwertsteuer.</i>	22,00	



## Klassiker

### HAUPTGÄNGE

- Cordon Bleu** 20,50   
Mit Schinken & Käse gefülltes Schnitzel aus der Kalbskeule  
mit Pommes frites <sup>1,3,7,9,10</sup>  
„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 <sup>1,3</sup>  
„Wiener Schnitzel“ escalope of veal with french fries
- Schwäbische Rahmlendchen** 18,50   
Medaillons vom Schweinefilet an Rahmsauce  
mit hausgemachten Spätzle <sup>1,3,7,9,10</sup>  
Fillet of Pork with cream-sauce and home-made Swabian pasta
- Lachsfilet** 19,50   
Tranche vom Lachsfilet auf Erbsenpüree,  
dazu Salzkartoffeln <sup>1,4,7,9,10</sup>  
Roasted salmon on Pea puree with boiled potatoes

### VEGGIE

- Schwäbische Käsespätzle** 10,50  
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln <sup>1,3,7</sup>  
Home-made Swabian cheese pasta and roasted onions
- Zucchini Zoodles *vegan*** 13,90  
Bunte Nudeln von Zucchini und Karotte mit  
Gemüsebolognese und Beluga-Linsen <sup>9</sup>  
Colorful zucchini & carrot pasta with vegetable-bolognese and lentils
- Gemüse Curry *vegan*** 12,90  
Fruchtiges Curry mit Wokgemüse und Reis <sup>9</sup>  
Fruity curry with grilled vegetables and rice

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

### KLEINIGKEITEN

**Salatplatte** 14,50  
Große bunt gemischte Salatplatte mit gebratenen  
Putenbruststreifen vom Grill <sup>1,7,9,10</sup>  
Mixed salad with warm stripes of turkey

**Fleischkäse** 9,90  
Hausgemachter Fleischkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat <sup>3,9,10</sup>  
Meatloaf with fried egg and potato-salad

**Bratwurst** 9,90  
Nackte Bratwurst an Bratensauce mit Kartoffelsalat <sup>1,7,9,10</sup>  
Fried sausage with gravy and potato-salad

**Schweizer Wurstsalat** 8,80  
Streifen von Fleischkäse und Emmentaler  
an würzig-saurer Sauce und Bauernbrot <sup>1,9,10</sup>  
Sausage salad with Emmental cheese,  
spicy and sour sauce and 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.*



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.*