



Klassiker

VORSPEISEN

Kraftbrühe mit Kräuterflädle 5,90
Kraftbrühe mit Maultasche 7,20
und frischem Schnittlauch ^{1,3,7,9,10}
Bouillon with home-made pancake-strips or maultasche


Speck Salat 9,80
Blattsalate | Joghurtdressing | gerösteter Speck
Croutons | Baguette ^{1,3,7,9,10}
Leaf salad with yoghurt dressing, roasted bacon, croutons and baguette

Hausgemachter gemischter Salat ^{7,9,10} 6,00
Home-made mixed salad

HAUPTGERICHTE


Pfeffersteak
„Allgäuer-Färse“ *160 g Rohgewicht* 29,50 
200 g Rohgewicht 33,50

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
„Allgäuer-Färse“ 28,00 
„Holstein-Friesian“ 23,00

Rumpsteak vom Jungrind | feine Bratensoße
Röstzwiebel | 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 (1,-€ extra)

Schwaben-Variation 24,50 
konventionelle Haltung „Holstein-Friesian“
Zwiebelrostbraten vom Rind | Lendchen vom Schweinefilet
Käsespätzle | hausgemachte Maultasche | 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- 26,90 
„Allgäuer-Färse“
Geschnetzeltes vom Rinderfilet | Cognac-Kräutersauce
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. Beilagenänderungen sind z.T. kostenpflichtig.



Klassiker

HAUPTGÄNGE

Cordon Bleu

Schnitzel aus der Kalbskeule mit Schinken & Käse

Pommes frites ^{1,3,7,9,10}

„Cordon Bleu“ escalope of veal filled with ham and cheese with french fries

23,50



Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule | Preiselbeeren

Pommes frites ^{1,3}

„Wiener Schnitzel“ escalope of veal with french fries

21,90



Schwäbische Rahmlendchen

Medaillons vom Schweinefilet | Rahmsauce

hausgemachte Spätzle ^{1,3,7,9,10}

Fillet of Pork with cream-sauce and home-made Swabian pasta

20,90



FISCH

Lachsfilet

Tranche vom Lachsfilet | Zweierlei vom Blumenkohl

Salzkartoffeln ^{1,4,7,9}

Roasted salmon on cauliflower puree and tomatoes with boiled potatoes

24,50



VEGGIE

Schwäbische Käsespätzle

Hausgemachte Käsespätzle | Röstzwiebeln ^{1,3,7}

Home-made Swabian cheese pasta and roasted onions

13,50

Gemüse Curry *vegan*

Fruchtiges Curry | Wokgemüse | Reis ⁹

Fruity curry with grilled vegetables and rice


15,90

No Zoodles *vegan*

Pasta | Gemüsebolognese | Beluga Linsen | Kräuter ⁹

Pasta with vegetable bolognese, beluga lentils and herbs

14,90

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. Beilagenänderungen sind z.T. kostenpflichtig.



Klassiker

KLEINIGKEITEN

Salatplatte 16,90

Große bunt gemischte Salatplatte | gebratene
Putenbruststreifen vom Grill ^{1,7,9,10}
Mixed salad with warm stripes of turkey

Fleischkäse 12,90

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

Bratwurst 12,90

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

Schweizer Wurstsalat 10,90

Streifen von Fleischkäse und Emmentaler
würzig-saurer Sauce | Bauernbrot ^{1,9,10}
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. Beilagenänderungen sind z.T. kostenpflichtig.*