







## Klassiker

### Vorspeisen

<b>Kraftbrühe mit Kräuterflädle</b>	6,60
<b>Kraftbrühe mit Maultasche</b> und frischem Schnittlauch <sup>1,3,7,9</sup>	7,90
Bouillon with home-made pancake-stripes or maultasche	
<b>Marinierte Rote Beete</b>	11,90
Rote Beete   Büffel-Mozzarella   Brombeere   Heidelbeere <sup>7,9,10</sup>	
Marinated beetroot   Buffalo mozzarella   blackberries   blueberry	
<b>Gemischter Salat</b> <sup>7,9,10</sup>	6,70
Hausgemachte Rohkostsalate   Blattsalate <sup>7,9,10</sup>	
Home-made mixed salad	

### Hauptgerichte

<b>Pfeffersteak</b> <b>„Allgäuer-Färse“</b>	160 g Rohgewicht 32,90 200 g Rohgewicht 36,90	
Rinderfiletsteak   pikanter Pfeffersauce Pommes frites <sup>1,7,9,10</sup>		
Peppersteak – beef-fillet with spicy pepper sauce and french fries		
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> <b>„Allgäuer-Färse“</b>	31,50	
<b>„Holstein-Friesian“</b>	26,50	
Rumpsteak vom Jungrind   feine Bratensoße Röstzwiebel   hausgemachte Spätzle oder Käsespätzle (2,-€ 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 (2,-€ extra)		
<b>Schwaben-Variation</b>	26,90	
<b>konventionelle Haltung „Holstein-Friesian“</b> Zwiebelrostbraten vom Rind   Lendchen vom Schweinefilet Käsespätzle   hausgemachte Maultasche   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		
<b>Rinderfilet -Stroganoff-</b> <b>„Allgäuer-Färse“</b>	29,90	
Geschnetzeltes vom Rinderfilet   Cognac-Kräutersauce hausgemachten Spätzle <sup>1,3,7,9,10</sup>		
„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

### Hauptgerichte

#### Cordon Bleu

Schnitzel aus der Kalbskeule mit Schinken & Käse

Pommes frites <sup>1,3,7,9,10</sup>

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

25,90



#### Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule | Preiselbeeren

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

„Wiener Schnitzel“ escalope of veal with french fries

24,00



#### Schwäbische Rahmlendchen

Medaillons vom Schweinefilet | Rahmsauce

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

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

23,60



### Fisch

#### Lachsfilet

Tranche vom Lachsfilet | Zweierlei vom Blumenkohl

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

Roasted salmon on cauliflower puree and tomatoes with boiled potatoes

26,90



### Veggie

#### Schwäbische Käsespätzle

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

Home-made Swabian cheese pasta and roasted onions

14,90

#### Gemüse Curry *vegan*

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

Fruity curry with grilled vegetables and rice

17,50

*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

**Salatplatte - Pute** 18,80

Große bunt gemischte Salatplatte | gebratene  
Putenbruststreifen vom Grill <sup>1,7,9,10</sup>  
Large colorful mixed salad plate | grilled turkey breast stripes

**Salatplatte - Lachs** 19,90

Große bunt gemischte Salatplatte | gebratenes  
Lachsfilet vom Grill <sup>1,4,7,9,10</sup>  
Large colorful mixed salad plate | grilled salmon fillet

**Fleischkäse** 14,30

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

**Bratwurst** 14,30

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

**Schweizer Wurstsalat** 12,00

Streifen von Fleischkäse und Emmentaler  
würzig-saurer Sauce | 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. Beilagenänderungen sind z.T. kostenpflichtig.*

# Unsere regionalen Lieferpartner

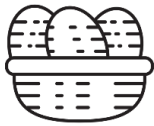
Ein Auszug unserer Lieferanten aus der Region:



**Hampp Mühle**  
Familie Remmele  
Illerkirchberg



**KORRELL**  
SEIT 1832  
**Weingut Korrell**  
Familie Martin Korrell  
Bad-Kreuznach Nahe



**Eierhof Remmele**  
Familie Remmele  
Illerkirchberg



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



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



**Brauerei Gold Ochsen**  
Ulm



**Landmarkt Lamm**  
Familie Werner Schmid  
Herbrechtingen



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



**Lautertal Eis**  
Familie Bachmann  
Hayingen



**Burkhardt Fruchtsäfte**  
Laichingen



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



**Teinacher**  
**Teinacher Mineralwasser**  
Bad Teinach

*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.*