



## Vorspeisen

<b>Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle</b>	7,20
<b>Kraftbrühe mit hausgemachter Maultasche</b>	8,90
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>	7,50
Hausgemachte Rohkostsalate   Blattsalate <sup>7,9,10</sup>	
Home-made mixed salad	

## Hauptgerichte

<b>Rinderfilet</b>	160 g Rohgewicht	35,90	
<b>„Allgäuer-Färse“</b>	200 g Rohgewicht	39,90	
Rinderfiletsteak   Pfefferrahmsauce   wilder Broccoli   Sellerie-Kartoffelpüree   Pommes frites <sup>7,9,10</sup>			
Beef fillet steak   Pepper cream sauce   wild broccoli   celery and potato puree   french fries			
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten „Allgäuer-Färse“</b>		33,00	
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>		29,90	
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 -</b>		32,90	
<b>„Allgäuer-Färse“</b>			
Geschnetzeltes 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.



## Hauptgerichte

### Cordon Bleu

28,20



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

26,90



Paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule | Preiselbeeren |

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

Wiener Schnitzel - breaded veal schnitzel | cranberries | french fries

### Schwäbische Rahmlendchen

25,90



Medaillons vom Schweinefilet | Rahmsauce |

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

Pork fillet medallions | cream sauce | homemade spaetzle

## Fisch

### Lachsfilet

28,90



Tranche vom Lachsfilet | Kräuterschaum | wilder Broccoli |

Sellerie-Kartoffelpüree <sup>1,4,7,9</sup>

Grilled salmon fillet | herb foam | wild broccoli | celery and potato puree

## Veggie

### Schwäbische Käsespätzle

16,90

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

Home-made swabian cheese pasta | fried onions

### Gemüse Curry **vegan**

18,50

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

Fruity curry | grilled vegetables | basmati rice

#### Passend dazu:

+ **planted** Beef **vegan** - Veganes Beef-Steak

12,90

+ **planted** beef **vegan** - vegan beef steak

+ **planted** Chicken **vegan** – Vegane Hühnchenstreifen

9,90

+ **planted** chicken **vegan** - vegan chicken strips

*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.*



## Salat

### Salatplatte 13,90

Großer bunt gemischter Salat | Rohkostsalate der Saison |

Blattsalate an Balsamico Dressing | Steinofenbaguette <sup>1,7,9,10</sup>

Large mixed salad | raw vegetable salads | leaf salad with balsamic dressing | baguette

#### Passend dazu:

+ Putenbrust-Streifen gegrillt 6,90

+ Grilled turkey breast strips

+ Lachsfilet vom Grill 10,90

+ Grilled salmon fillet

+ **planted** Beef **vegan** - Veganes Beef-Steak 12,90

+ **planted** beef **vegan** - vegan beef steak

+ **planted** Chicken **vegan** – Vegane Hühnchenstreifen 9,90

+ **planted** chicken **vegan** - vegan chicken strips

## Vesper

### Fleischkäse 16,70

Hausgemachter Fleischkäse | Bratensauce

Spiegelei | Kartoffelsalat <sup>3,9,10</sup>

Homemade meatloaf | gravy | fried egg | potato salad

### Bratwurst 16,70

Nackte Bratwurst | Bratensauce | Kartoffelsalat <sup>1,7,9,10</sup>

Grilled bratwurst | gravy | potato salad

### Schweizer Wurstsalat 14,90

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 verarbeiten hauptsächlich frische, regionale Produkte und legen großen Wert auf eine gleichbleibend hohe Qualität. Alle verwendeten Naturprodukte können Allergene-Stoffe enthalten, diese sind in der Fußzeile der jeweiligen Gerichte ausgewiesen. Trotz größter Sorgfalt kann eine Kreuzkontamination nicht vollständig ausgeschlossen werden.

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

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