



Vorspeisen

Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	7,20
Kraftbrühe mit hausgemachter Maultasche	8,90
und frischem Schnittlauch <small>1,3,7,9</small>	
Bouillon with home-made pancake-stripes or maultasche	
Gemischter Salat <small>7,9,10</small>	7,50
Hausgemachte Rohkostsalate Blattsalate <small>7,9,10</small>	
Home-made mixed salad	

Hauptgerichte

Rinderfilet „Allgäuer-Färse“	160 g Rohgewicht 200 g Rohgewicht	35,90 39,90	
Rinderfiletsteak Pfefferrahmsauce wilder Broccoli Sellerie-Kartoffelpüree Pommes frites <small>7,9,10</small>			
Beef fillet steak Pepper cream sauce wild broccoli celery and potato puree french fries			
Schwäbischer Zwiebelrostbraten „Allgäuer-Färse“	33,00		
Rumpsteak vom Jungrind feine Bratensoße Röstzwiebel hausgemachte Spätzle oder Käsespätzle (2,-€ Aufpreis) <small>1,3,7,9,10</small>			
Rump steak from young beef fine gravy fried onions homemade spaetzle or cheese spaetzle (+2,-€ surcharge)			
Schwaben-Variation „Allgäuer-Färse“	29,90		
Zwiebelrostbraten vom Rind Lendchen vom Schweinefilet Käsespätzle hausgemachte Maultasche Röstzwiebeln <small>1,3,7,9,10</small>			
Swabian variation - Rump steak from young beef pork tenderloin cheese spaetzle homemade Maultasche fried onions			
Rinderfilet - Stroganoff - „Allgäuer-Färse“	32,90		
Geschnetzeltes vom Rinderfilet Cognac-Kräutersauce Champignons hausgemachte Spätzle <small>1,3,7,9,10</small>			
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 1,3,7

Cordon Bleu - Veal schnitzel filled with ham & cheese | french fries

Wiener Schnitzel

26,90



Paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule | Preiselbeeren |

Pommes frites 1,3

Wiener Schnitzel - breaded veal schnitzel | cranberries | french fries

Schwäbische Rahmlendchen

25,90



Medaillons vom Schweinefilet | Rahmsauce |

hausgemachte Spätzle 1,3,7,9,10

Pork fillet medallions | cream sauce | homemade spaetzle

Fisch

Lachsfilet

28,90



Tranche vom Lachsfilet | Kräuterschaum | wilder Broccoli |

Sellerie-Kartoffelpüree 1,4,7,9

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

Veggie

Schwäbische Käsespätzle

16,90

Hausgemachte Käsespätzle | Röstzwiebeln 1,3,7

Home-made swabian cheese pasta | fried onions

Gemüse Curry *vegan*

18,50

Fruchtiges Curry | Wokgemüse | Basmatireis 9

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



Salat

Salatplatte 13,90

Großer bunt gemischter Salat | Rohkostsalate der Saison |
Blattsalate an Balsamico Dressing | Steinofenbaguette 1,7,9,10
Large mixed salad | raw vegetable salads | leaf salad with balsamic dressing | baguette

Passend dazu:

+ Putenbrust-Streifen gegrillt + Grilled turkey breast strips	6,90
+ Lachsfilet vom Grill + Grilled salmon fillet	10,90
+ planted Beef <i>vegan</i> - Veganes Beef-Steak + planted beef <i>vegan</i> - vegan beef steak	12,90
+ planted Chicken <i>vegan</i> – Vegane Hühnchenstreifen + planted chicken <i>vegan</i> - vegan chicken strips	9,90

Vesper

Fleischkäse 16,70

Hausgemachter Fleischkäse | Bratensauce
Spiegelei | Kartoffelsalat 3,9,10
Homemade meatloaf | gravy | fried egg | potato salad

Bratwurst 16,70

Nackte Bratwurst | Bratensauce | Kartoffelsalat 1,7,9,10
Grilled bratwurst | gravy | potato salad

Schweizer Wurtsalat 14,90

Streifen von Fleischkäse und Emmentaler
würzig-saurer Sauce | Bauernbrot 1,9,10
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	Getränke
 <p>Hampp Mühle Familie Remmele Illerkirchberg</p>	 <p>KORRELL SEIT 1832 Weingut Korrell Familie Martin Korrell Bad-Kreuznach - Nahe</p>
 <p>Eierhof Remmele Familie Remmele Illerkirchberg</p>	 <p>FELLER BRENNEREIKULTUR 1820 Brennerei Feller Familie Roland Feller Dietenheim-Regglisweiler</p>
 <p>Otto Uhl Berg Kartoffelhof Uhl Familie Otto Uhl Pfaffenhofen an der Roth</p>	 <p>Gold Ochsen SEIT 1597 ULMS FLÄSSIGES GOLD Brauerei Gold Ochsen Ulm</p>
 <p>Fleisch-Landmarkt Lamm Familie Werner Schmid Herbrechtingen</p>	 <p>Manufaktur Jörg Geiger TRADITION UND INNOVATION Alkoholfreie Spezialitäten Familie Geiger Schlat bei Geislingen</p>
 <p>Lautertal Eis Familie Bachmann Hayingen</p>	 <p>burkhardt FRUCHTSÄFTE Ein Stück Natur genießen</p>
 <p>Imkerei Ehret Familie Bernd Ehret Gerstetten-Heldenfingen</p>	 <p>Teinacher Teinacher Mineralwasser Bad Teinach</p>