



Bitte beachten
Sie unsere
Tagesaktionen
auf den Tafeln

SPEISEKARTE

ab 17:00 Uhr
kennâ ma keerig fäschbra

Alle Preise incl. gesetzl. MwSt. und Bedienung !

Vesperzeit

- Metzger-Fleischkäse vom Grill¹⁰ 13,20 €
mit Bratensößle, Röstzwiebele, selbstgem. Kartoffelsalat und bunter Salat
- 1 Paar weiße Bratwürste 13,20 €
mit Bratensößle und selbstgemachtem Kartoffelsalat
- Hausmacher Wurstsalat¹⁰⁺¹¹ 11,20 €
Lyoner, Essiggurken, Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot
- Schweizer oder Schwäbischer Wurstsalat¹⁰⁺¹¹ 11,80 €
Lyoner, Käse oder Schwarzwurst, Essiggurken, Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot

Knackige Salate *mit leckerem Hausdressing*

- „Schwabenbeet“¹⁰ 17,80 €
bunte Salate mit rösch gebratenen Maultaschenstreifen
- „Schnitzelsepp“ 17,80 €
bunte Salate mit knusprigen, warmen, panierten Schweineschnitzelstreifen und Zitronenecken
- Salatteller „Fitness“ 18,20 €
bunte Salate mit zart gebratenen Putenstreifen, frischen Champignons, Tomaten und Gurken
- Salatteller „Calamares“ 17,80 €
Tintenfischringe im Backteig auf bunten Salaten mit Knoblauchdip

Hartmut's Maultaschakonägetschn

selbst gemacht, mit klassischer Hackfleischfüllung vom Rind, Schwein und frischen Gartenkräutern

- Geschmelzte Maultaschen 16,70 €
mit herzhafter Bratensoße, Röstzwiebeln, selbstgemachtem Kartoffelsalat und bunten Salaten der Saison
- „Pfeffertäschla“ - Maultaschen mit Pfefferrahmsoße 16,70 €
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und bunten Salaten der Saison

isch für alle
guat ônd
lecker!

Vegetarisch

- Allgäuer Käsespätzle 16,20 €
mit selbstgemachten Spätzle, Röstzwiebeln und bunten Salaten der Saison
- Wilde Kartoffeln 12,10 €
mit Kräuterquark, Knoblauchdip und Salatbeilage

heftiges & deftiges vom Schwein

Aus der Schnitzelküche

- Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ 18,80 €
mit Pommes frites
- Rahmschnitzel 19,80 €
natur vom Schwein mit Rahmsößle und selbstgemachten Spätzle
- Zigeunerschnitzel 19,80 €
natur vom Schwein mit frischen, bunten Paprikastreifen in rassig-feuriger Pusztaoße, dazu Pommes frites

„...oi fâch saulecker!“ Schweinefiletpfännle 22,80 €
mit deftiger Rahmsoße und selbstgemachten Spätzle

Saftige Steaks *und mehr !*

- „Geschmorte Ochsenbäckla“ 21,90 €
mit selbstgemachte Spätzle und Soß
- „Ochsenfetzen“ 23,40 €
dünn geschnittene Scheiben vom Rinderrücken, scharf angebraten, mit rassisger Cognac-Pfefferrahmsauce, dazu selbstgemachte Spätzle
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten 28,00 €
mit herzhaftem Bratensößle und gebratenen Metzgerzwiebeln, dazu goldgelbe Bratkartoffeln
- Bauernrostbraten³ 29,90 €
mit herzhafter Bratensoße, viel Zwiebeln, Speck und gebratener Maultasche, dazu goldgelbe Bratkartoffeln
- Rumpsteak „Madagaskar“ 29,50 €
serviert mit grüner Pfeffersauce, dazu Pommes frites
- Putensteak 19,90 €
natur mit selbstgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

Beilagen

- Beilagensalat 6,50 €
- Pommes frites / Kroketten / Wilde Kartoffeln 4,80 €
- Selbstgemachte Spätzle 4,80 €
- Bratkartoffeln 5,30 €
- Ketchup oder Mayonnaise 0,70 €

Kindergerichte *für Kids bis 12 Jahre*

- Rapunzel - selbstgemachte Spätzle 5,30 €
mit Rahm- oder Bratensößle
- Asterix - paniertes Kinderschnitzel 9,50 €
(Schwein oder Pute) mit Bratensößle, dazu Pommes frites oder selbstgemachte Spätzle
- Fischstäbla mit Pommes 9,50 €

Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €, für einen Teller extra 2,50 € !

Zusatzstoffe Speisen:
10 = mit Phosphat 11 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat

