

# speisekarte

Januar 2023



## Vorspeise & Suppe

Bunter <b>Salatteller</b>	€ 4,8
Hausgemachte <b>Brätknödel</b> oder <b>Leberknödel</b> in Rinderkraftbrühe	5,5
<b>Apfel-Sellerie-Suppe</b> mit Apfel-Chip & Steinofenbaguette	6,5

## Hauptgerichte

<b>Schnitzel ‚Wiener Art‘</b> vom Schwein mit Pommes Frites dazu Salat	9,8 4,8
<b>Cordon bleu ‚Klassisch‘</b> gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes Frites dazu Salat	11,5 4,8
<b>Schwäbischer Filetteller</b> Schweinefilet auf Käs´spatzen mit Schwammerlsoße und hausgemachten Röstzwiebeln	17,8
<b>Filet von der Lachsforelle</b> mit Petersilienkartoffeln & Gemüse	18,9
<b>Original ‚Wiener Schnitzel‘</b> vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren dazu Salat	17,8 4,8
<b>Zwiebelrostbraten</b> vom Roastbeef mit Speckbohnen und Röstitaler	23,5
<b>Rumpsteak</b> mit Speckbohnen, hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	23,5

## Vegetarisch

<b>Allgäuer Käs´spatzen</b> mit hausgemachten Röstzwiebeln dazu Salat	8,5 4,8
<b>Asiatisches Gemüse-Curry</b> mit Kokosmilch und Papadam dazu Basmatireis - <i>pikant</i> -	14,5

## Winter-Special

<b>Rücken &amp; Ragout vom Hirsch</b> mit glasierten Maronen, dazu Nuß- Schupfnudeln und Blaukraut	23,5
--	------

## Dessert

<b>Lauwarmer Schokokuchen</b> im Glas mit 1 Kugel Eis <small>wahlweise Vanille, Walnuß, Nougat oder Schokolade</small>	5
<b>Eis &amp; Heiß</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren Zimteis mit heißen Zwetschgen	6,8 7,5
<b>Geeiste Mozartkugel</b>	7,5
<b>Nougat-Eis</b> mit Frangelico-Nußlikör und Haselnußsahne	6,8
<b>1 Kugel Eis</b> <small>Vanille, Erdbeer, Walnuß, Nougat, Zimt oder Schokolade</small>	1,7