

# speisekarte

Spargelzeit!



## Vorspeise & Suppe

Bunter <b>Salatteller</b>	€ 4,5
Hausgemachte <b>Brätknödel</b> oder <b>Leberknödel</b> in Rinderkraftbrühe	5,2

## Hauptgerichte

<b>Schnitzel ,Wiener Art‘</b> vom Schwein mit Pommes Frites dazu Salat	9,2 4,5
<b>Cordon bleu</b> „Klassisch“ gefüllt mit Schinken und Käse dazu Salat	10,8 4,5
<b>Schwäbischer Filetteller</b> Schweinefilet auf Käs´spatzen mit Schwammerlsoße und hausgemachten Röstzwiebeln	17,5
<b>Filet von der Dorade</b> mit Spaghetti, Kirschtomaten-Ragout und Basilikumpesto	18,5
<b>Original ,Wiener Schnitzel‘</b> vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren dazu Salat	16,8 4,5
<b>Zwiebelrostbraten</b> vom Roastbeef mit Speckbohnen und Röstitaler	22,8
<b>Rumpsteak</b> mit Speckbohnen, hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	22,8

## Vegetarisch

<b>Allgäuer Käs´spatzen</b> mit hausgemachten Röstzwiebeln dazu Salat	8 4,5
---	----------

<b>Asiatisches Gemüse-Curry</b> mit Kokosmilch und Papadam dazu Basmatireis - <i>pikant</i> -	13,5
---	------

## Spargelzeit!

<b>Spargelcrèmesuppe</b>	5,8
<b>Spargel vom heimischen Spargelhof</b> mit Neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise mit <b>Gekochtem Schinken</b> <b>Schweineschnitzel</b> <b>Rumpsteak von der Rinderlende</b>	16,8 19,8 22,8 26,8

## Dessert

<b>Lauwarmer Schokokuchen</b> im Glas mit 1 Kugel Eis <small>wahlweise Vanille, Walnuß, Nougat oder Schokolade</small>	5
<b>Walnußbecher</b> Walnuß- und Schokoladeeis mit Sahne und Likör	6,8
<b>Nougat-Eis</b> mit Frangelico-Nußlikör und Haselnußsahne	6,8
<b>Eiskaffee</b>	5,8