

speisekarte

Juli 2022



Vorspeise & Suppe

Bunter **Salatteller** € 4,5

Hausgemachte **Brätknödel**
oder **Leberknödel**
in Rinderkraftbrühe 5,2

Hauptgerichte

Schnitzel ,Wiener Art‘ vom Schwein
mit Pommes Frites 9,2
dazu Salat 4,5

Cordon bleu „Klassisch“
gefüllt mit Schinken und Käse
mit Pommes Frites 10,8
dazu Salat 4,5

Schwäbischer Filetteller
Schweinefilet auf Käs´spatzen
mit Schwammerlsoße und
hausgemachten Röstzwiebeln 17,5

Filet von der Dorade
mit Spaghetti, Basilikumpesto und
Cocktail-Tomaten-Ragout 18,5

Original ,Wiener Schnitzel‘
vom Kalb
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 16,2
dazu Salat 4,5

Zwiebelrostbraten
vom Roastbeef
mit Speckbohnen und Röstitaler 22,8

Rumpsteak
mit Speckbohnen, hausgemachter
Kräuterbutter und Pommes Frites 22,8

Vegetarisch

Allgäuer Käs´spatzen mit
hausgemachten Röstzwiebeln 8
dazu Salat 4,5

Asiatisches Gemüse-Curry
mit Kokosmilch
dazu Basmatireis - *pikant* - 13,5

Sonntag Mittag ofenfrisch!

Schweine-Krustenbraten
mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel
und Krautsalat 12,9

*Dazu besondere Stücke vom Rind aus USA und
Argentinien, fragen Sie uns gerne danach!*

Dessert

Lauwarmer Schokokuchen
im Glas mit 1 Kugel Eis 5
wahlweise Vanille, Walnuß, Nougat oder Schokolade

Eiskaffee
Vanilleeis mit kaltem Kaffee 5,5

Walnußbecher
Walnuß- und Schokoladeeis mit
Sahne und Likör 6,8

Nougat-Eis mit Frangelico-Nußlikör
und Haselnußsahne 6,8