

speisekarte

SEPTEMBER 23



Vorspeise & Suppe €

Bunter **Salatteller** 4,9

Hausgemachte **Brätknödel** oder
Leberknödel in Rinderkraftbrühe 6,2

Hauptgerichte

Schweineschnitzel ,Wiener Art‘

mit Pommes Frites 12,5
dazu bunter Salatteller 4,9

Cordon bleu mit Pommes Frites

mit Schinken und Gouda-Käse 14,2
dazu bunter Salatteller 4,9

Schwäbischer Filetteller

Schweinefilet auf Käs´spatzen
mit Champignons und Röstzwiebeln 18,9

Filet vom Zander

mit Kürbisragout und Petersilienkartoffeln
dazu Zitronenbutter & Rucola-Pesto 19,8

Original ‚Wiener Schnitzel‘ vom Kalb

mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 19,5
dazu bunter Salatteller 4,9

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind

mit hausgemachten Röstzwiebeln dazu
Speckbohnen und Röstitaler ca. 220gr. 26,5

Pfeffersteak vom Allgäuer Weiderind

mit hausgemachter Kräuterbutter, buntem
Gemüse & Pommes Frites ca. 220gr. 26,5

Sonntag Mittag ofenfrisch

Krustenbraten mit Dunkelbiersoße
dazu Kartoffelknödel und Krautsalat 14,8

Vegetarisch

Allgäuer Käs´spatzen

mit hausgemachten Röstzwiebeln 10,5
dazu bunter Salatteller 4,9

Asiatisches Gemüse-Curry

mit Kokosmilch und Papadum
dazu Basmatireis - *pikant* - 15,2

Gefüllte Rote Beete mit Linsen

13,5
dazu bunter Salatteller 4,9

Spinatknödel in brauner Butter

mit Rucola und Schmelztomaten 13,8

Dessert

Lauwarmer Schokokuchen

im Glas mit 1 Kugel Walnußeis 5

Vanilleeis

mit Pflaumenröster 6,8

Nougat-Eis mit Frangelico-Nußlikör
und Haselnußsahne 7,5

1 Kugel Eis

1,9
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuß, Nougat