

# speisekarte

OKTOBER '23



## Vorspeise & Suppe €

Bunter **Salatteller** 4,9

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

**Kürbiscèmesuppe** vom Opa aus der Schweiz   
mit Kernöl und gerösteten Kernen 6,8

## Hauptgerichte

**Schweineschnitzel ,Wiener Art‘**  
mit Pommes Frites 12,5  
dazu bunter Salatteller 4,9

**Cordon bleu mit Pommes Frites**  
mit Schinken und Gouda-Käse 14,5  
dazu bunter Salatteller 4,9

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

**Filet vom Zander**  
mit Ruccola Pesto, dazu Petersilkartoffeln  
buntes Gemüse & Zitronenbutter 19,8

**Original ,Wiener Schnitzel‘** vom Kalb  
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 19,8  
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 Blaukraut 14,8

## Vegetarisch

**Allgäuer Käs´spatzen**  
mit hausgemachten Röstzwiebeln 10,5  
dazu bunter Salatteller 4,9

**Kürbiscurry**   
mit frischem Gemüse und Papadam   
dazu Basmatireis - pikant - 15,2

## Herbstempfehlung von Küchenchef Daniel

**Nürnberger Rostbratwurst‘**  
mit Sauerkraut und Kartoffeln 10,5

**Spinatknödel** in brauner Butter  
mit Ruccola und Schmelztomaten 13,8  
dazu bunter Salatteller 4,9

**Kartoffelgemüsepfanne**  
mit Allgäuer Rinderfetzen (Lende)  
und Schmelztomaten 18,5

## Dessert

**Lauwarmer Schokokuchen**  
im Glas mit 1 Kugel Walnußeis 5

**Herbstdessert!**  
Vanilleeis mit Kürbisöl und Kern 6,8

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

**1 Kugel Eis** 1,9

*Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuß, Nougat*