speisekarte

OSTERN 2024

Vorspeise & Suppe

	€
Bunter **Salatteller**	5,5
Hausgemachte **Brätknödel** oder **Leberknödel** in Rinderkraftbrühe	6,9
Bärlauchcrèmesuppe	6,5

Hauptgerichte

Schnitzel ‚Wiener Art' vom Schwein
mit Pommes Frites 13,9
dazu Salat 5,5

Cordon bleu mit Pommes Frites
mit Schinken und Gouda-Käse 15,9
dazu Salat 5,5

Schwäbischer Filetteller
Schweinefilet auf Käs´spatzen
mit Schwammerlsoße und
hausgemachten Röstzwiebeln 20,8

Filet vom Rotbarsch mit buntem
Gemüse und Kartoffeln, dazu
Zitronenbutter & Ruccola-Pesto 23,8

Original ‚Wiener Schnitzel' vom Kalb
mit Petersil´erdäpfel
und Preiselbeeren 22,8
dazu bunter Salatteller 5,5

Zwiebelrostbraten aus der Lende
vom Allgäuer Weiderind
mit hausgemachten Röstzwiebeln dazu
Speckbohnen und Röstitaler ca. 180gr. 28,5

Pfeffersteak aus der Lende
vom Allgäuer Weiderind
dazu Pommes Frites
und buntes Gemüse ca. 180gr. 28,5

Vegetarisch

Allgäuer Käs´spatzen
mit hausgemachten Röstzwiebeln 11,5
dazu bunter Salatteller 5,5

Asiatisches Gemüsecurry mit
Kokosmilch & Papadum (Linsenfladen)
dazu Basmatireis - *pikant* - 16,9

Hausgemachte Spinatködel
mit brauner Butter dazu Tomatenragout
und Ruccola 15,8
dazu bunter Salatteller 5,5

Osterlamm

„Osterlamm"
Hüftsteak an Portwein-Jus
dazu Bohnen im Speckmantel und
Kartoffelgratin 23,8

Dessert

„Oster-Dessert"
Katrins „Rüebli Kuchen"
im Glas 5,5

Nougat-Eis mit Frangelico-Nußlikör
und Haselnußsahne 8,5

Eis & Heiß
Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8,5

1 Kugel Eis 1,9
Vanille, Erdbeer,, Zitrone, Schokolade, Nougat, Zimt

www.schaeferivent.de