

speisekarte

September



Vorspeise & Suppe €

Bunter **Salatteller** 5,9

Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kernen und Kernöl 7,2

Tanjas hausgemachte

Leberknödel oder **Brätknödel**
in feiner Rinderkraftbrühe 6,9

Hauptgerichte

Schweineschnitzel ,Wiener Art‘
mit Pommes Frites 14,9
dazu bunter Salatteller 5,9

Cordon bleu mit Pommes Frites
mit Schinken und Gouda-Käse 16,9
dazu bunter Salatteller 5,9

Schwäbischer Filetteller
Schweinefilet auf Käs´spatzen mit Champignons
und hausgemachten Röstzwiebeln 22,8

Filet vom Zander
mit buntem Gemüse und Kartoffeln, dazu
Zitronenbutter & Ruccola-Pesto 24,8

Zwiebelrostbraten aus der Lende
vom Allgäuer Weiderind
mit hausgemachten Röstzwiebeln, dazu
Speckbohnen und Röstitaler ca. 200gr. 29,5


**Rinderschmorbraten vom
Bürgermeisterstück**
mit hausgemachten Eierspätzle
und buntem Marktgemüse 23,5

Sonntag Mittag ofenfrisch!

Krustenbraten mit Dunkelbiersoße
dazu Kartoffelknödel und Krautsalat 16,9

Vegetarisch

Allgäuer Käs´spatzen
mit hausgemachten Röstzwiebeln 12,8
dazu bunter Salatteller 5,9

Asiatisches Gemüsecurry 
mit Kokosmilch & Papadam (Linsenfladen)
dazu Basmatireis - pikant - 17,5

Dessert

Lauwarmer Schokokuchen
im Glas mit 1 Kugel Vanilleis 5,8

Eis & Heiß
Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8,9

Nougat-Eis mit Frangelico-Nußlikör
und Haselnußsahne 8,9

Herbstdessert!
Vanilleeis mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kernen 5,8