

speisekarte



Vorspeise & Suppe

Bunter **Salatteller** € 5,9

Tanjas hausgemachte
Leberknödel oder **Brätknödel**
in feiner Rinderkraftbrühe € 6,9

Bärlauchcrèmesuppe
mit Kresse und Croutons € 7,5

Hauptgerichte

Schweineschnitzel ‚Wiener Art‘
mit Pommes Frites € 15,5
dazu bunter Salatteller € 5,9

Cordon bleu mit Pommes Frites
mit Schinken und Gouda-Käse € 17,5
dazu bunter Salatteller € 5,9

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

Filet vom Loup de Mer
(Wolfsbarsch)
mit buntem Gemüse und Kartoffeln, dazu
Zitronenbutter & Ruccola-Pesto € 25,9

Zwiebelrostbraten aus der Lende
vom Allgäuer Weiderind
mit hausgemachten Röstzwiebeln
und Käs´spatzen ca. 220gr. € 29,5

Geschmorte Backe
vom Allgäuer Weideochs´
mit Stampfkartoffeln
und Rotweinschalotten € 26,5

Empfehlung vom Küchenchef

Kalbsleber „Berliner Art“
Gebratene Kalbsleber
mit Zwiebeln, karamellisiertem Apfel
und Kartoffelstampf € 26,9

Sonntag Mittag ofenfrisch!

Krustenbraten
mit Dunkelbiersoße dazu
Kartoffelknödel und Blaukraut € 17,5

Vegetarisch

Allgäuer Käs´spatzen
von Hand gerieben
mit hausgemachten Röstzwiebeln € 13,5
dazu bunter Salatteller € 5,9

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

Dessert

Lauwarmer **Schokokuchen**
im Glas
mit 1 Kugel Walnußeis € 6,5

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

Eis & Heiß!
Heiße Himbeeren
mit Vanille-Eis € 8,9

schäferwirt