



Klassiker

Vorspeisen

Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle 6,90
Kraftbrühe mit hausgemachter Maultasche 8,50
und frischem Schnittlauch ^{1,3,7,9}
Bouillon with home-made pancake-strips or maultasche

Gemischter Salat ^{7,9,10} 7,20
Hausgemachte Rohkostsalate | Blattsalate ^{7,9,10}
Home-made mixed salad

Hauptgerichte

Pfeffersteak 160 g Rohgewicht 34,90 
„Allgäuer-Färse“ 200 g Rohgewicht 38,90
Rinderfiletsteak | pikante Pfeffersauce |
Pommes frites ^{7,9,10}
Pepper Steak – beef fillet steak | spicy pepper sauce | french fries

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
„Allgäuer-Färse“ 32,90 
„Holstein-Friesian“ 27,90
Rumpsteak vom Jungrind | feine Bratensoße |
Röstzwiebel | hausgemachte Spätzle
oder Käsespätzle (2,-€ Aufpreis) ^{1,3,7,9,10}
Rump steak from young beef | fine gravy
fried onions | homemade spaetzle
or cheese spaetzle (+2,-€ surcharge)

Schwaben-Variation 27,90 
„Holstein-Friesian“
Zwiebelrostbraten vom Rind | Lendchen vom Schweinefilet |
Käsespätzle | hausgemachte Maultasche | Röstzwiebeln ^{1,3,7,9,10}
Swabian variation - Rump steak from young beef | pork tenderloin |
cheese spaetzle | homemade Maultasche | fried onions

Rinderfilet -Stroganoff- 31,90 
„Allgäuer-Färse“
Geschnetzeltes vom Rinderfilet | Cognac-Kräutersauce |
Champignons | hausgemachte Spätzle ^{1,3,7,9,10}
Beef fillet "Stroganoff" - sliced beef fillet | Cognac herb sauce |
mushrooms | homemade spaetzle

Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.
Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Beilagenänderungen sind z.T. kostenpflichtig.



Klassiker

Hauptgerichte

Cordon Bleu

27,20



Schnitzel aus der Kalbskeule gefüllt mit Schinken & Käse |

Pommes frites ^{1,3,7}

Cordon Bleu - Veal schnitzel filled with ham & cheese | french fries

Wiener Schnitzel

25,50



Paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule | Preiselbeeren |

Pommes frites ^{1,3}

Wiener Schnitzel - breaded veal schnitzel | cranberries | french fries

Schwäbische Rahmlendchen

24,90



Medaillons vom Schweinefilet | Rahmsauce |

hausgemachte Spätzle ^{1,3,7,9,10}

Pork fillet medallions | cream sauce | homemade spaetzle

Fisch

Lachsfilet

27,90



Tranche vom Lachsfilet | Zweierlei von der Erbse |

Salzkartoffeln ^{1,4,7,9}

Grilled salmon fillet | two different things from the pea | boiled potatoes

Veggie

Schwäbische Käsespätzle

15,90

Hausgemachte Käsespätzle | Röstzwiebeln ^{1,3,7}

Home-made swabian cheese pasta | fried onions

Gemüse Curry *vegan*

18,20

Fruchtiges Curry | Wokgemüse | Basmatireis ⁹

Fruity curry | grilled vegetables | basmati rice

*Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.
Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Beilagenänderungen sind z.T. kostenpflichtig.*



Klassiker

Kleinigkeiten

Salatplatte - Pute	19,90
Große bunt gemischte Salatplatte gebratene Putenbruststreifen vom Grill ^{1,7,9,10} Large colorful mixed salad plate grilled turkey breast stripes	
Salatplatte - Lachs	22,90
Große bunt gemischte Salatplatte gebratenes Lachsfilet vom Grill ^{1,4,7,9,10} Large colorful mixed salad plate grilled salmon fillet	
Fleischkäse	15,70
Hausgemachter Fleischkäse Bratensauce Spiegelei Kartoffelsalat ^{3,9,10} Homemade meatloaf gravy fried egg potato salad	
Bratwurst	15,70
Nackte Bratwurst Bratensauce Kartoffelsalat ^{1,7,9,10} Grilled bratwurst gravy potato salad	
Schweizer Wurstsalat	13,20
Streifen von Fleischkäse und Emmentaler würzig-saurer Sauce Bauernbrot ^{1,9,10} Sausage salad with Emmental cheese spicy and sour sauce fresh bread	

Allergene Stoffe

Wir verwenden hauptsächlich frische Produkte aus der Region und achten auf eine gleichbleibend hohe Qualität.

Alle natürlichen Rohstoffe enthalten Allergene Stoffe.

Diese sind in der Fußzeile des jeweiligen Gerichtes ausgewiesen.

Generell ist aber eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen.

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere & Erzeugnisse
- 3 Eier & Erzeugnisse
- 4 Fisch & Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse & Erzeugnisse
- 6 Soja & Erzeugnisse
- 7 Milch & Erzeugnisse (Laktose)
- 8 Schalenfrüchte / Nüsse
- 9 Sellerie & Erzeugnisse
- 10 Senf & Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen & Erzeugnisse
- 12 Lupine & Erzeugnisse
- 13 Weichtiere
- 14 Schwefeldioxid & Sulfit

Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.

Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Beilagenänderungen sind z.T. kostenpflichtig.

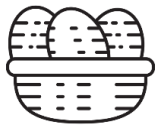
Unsere regionalen Lieferpartner

Ein Auszug unserer Lieferanten aus der Region:

Speisen



Hampp Mühle
Familie Remmele
Illerkirchberg



Eierhof Remmele
Familie Remmele
Illerkirchberg



Kartoffelhof Uhl
Familie Otto Uhl
Pfaffenhofen an der Roth



Fleisch-Landmarkt Lamm
Familie Werner Schmid
Herbrechtingen



Lautertal Eis
Familie Bachmann
Hayingen



Imkerei Ehret
Familie Bernd Ehret
Gerstetten-Heldenfingen

Getränke



KORRELL

SEIT 1832

Weingut Korrell
Familie Martin Korrell
Bad-Kreuznach - Nahe



Brennerei Feller
Familie Roland Feller
Dietenheim-Regglisweiler



Brauerei Gold Ochsen
Ulm



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION
Alkoholfreie Spezialitäten
Familie Geiger
Schlat bei Geislingen



Burkhardt Fruchtsäfte
Laichingen



Teinacher Mineralwasser
Bad Teinach