

Suppen

Maultaschensuppe 5,20

*Feines Tomatenrahmsüppchen
5,50*

*Feines Knoblauchschaumsüppchen
5,50*

Flädlesuppe 4,90

*Feines Kräuterschaumsüppchen mit
Shrimps 6,90*

*„Fischrahmsuppe“, verfeinert mit
Weißwein, verschiedenen
Fischfilets, frischen Champignons,
Lauch und Tomatenwürfel 8,80*

Salate

*Salatschale mit frischen knackigen Salaten in
Hausdressing und gebratenen Putenbruststreifen*
16,80*

*„Bauernsalat“ – mit frischen knackigen Salaten in
Knoblauchdressing, gebackenen Zwiebelringen und
gebratenen Speckstreifen 15,90*

*Großer Salatteller mit frischen knackigen Salaten in
feiner Knoblauchdressing und mit Scampispiößen v.
Grill* 16,80*

*Großer Salatteller mit frischen knackigen Salaten in
Hausdressing, mit knusprig gebackenen
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung* 15,90*

*Großer Salatteller mit frischen knackigen Salaten in
Hausdressing, mit gebratenen
Putenbrustmedaillons im Wildkräuter-Sesam-
Mandelkrüstchen 16,80*

*Salatschale mit frischen knackigen Salaten in
Hausdressing, mit gebratenen Champignons,
gebratenen Zwiebeln und Speckwürfeln 16,50*

*Deftiger Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot von der
Dorfbäckerei 9,90*

Gerichte vom Schwein

*Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und einem
Salatteller* 14,90*

*Schweinerückensteak ^{2,3}„Jäger Art“ mit
frischen Champignons in feiner
Rahmsoße, dazu reichen wir
hausgemachte Spätzle*
14,80*

*„Bauernsteak“
Schweinerückensteak v. Grill, mit
gebratenem Speck ^{2,3}, gebackenen
Zwiebelringen, herzhafter Soße,
knusprigen Kartoffelkrusteln und
Speckbohnen 16,50*

*„Äplersteak“ ⁴
Schweinerückensteak v. Grill mit
frischem bunten Paprika, Zwiebeln und
Tomaten im Knoblauchsößchen, auf
hausgemachten Spätzle und einem
Salatteller 16,80*

„Schwäbischer Filetteller“

*Zarte Schweinefiletmedaillons v. Grill
auf hausgemachten Spätzle angerichtet,
überzogen mit frischen Champignons in
feiner Rahmsoße,²³⁴ dazu einen
Salatteller* 19,80*

„Schwäbisches Schlemmertöpfle“

*Zarte Schweinefiletmedaillons v. Grill
auf herzhaften Kässpätzle angerichtet,
mit frischen Champignons in feiner
Rahmsoße²³⁴ überzogen, Röstzwiebeln und
einen Salatteller*
21,50*

Schweinefilet im Ganzen

*gebraten, auf einem frischen Lauch-
Tomatengemüse in feinem
Knoblauchsößchen, dazu reichen wir
Kartoffelrösti 22,50*

Schmankerl

*Allgäuer Kässpätzle mit
Röstzwiebeln und einem Salatteller**
13,50

*Herzhafte
Lauchkässpätzle mit
Röstzwiebeln und einem Salatteller**
13,50

*Maultaschen mit
Tomatenwürfel in feiner Zwiebel-
Kräuterrahmsoße und einem
Salatteller* 13,50*

*Maultaschen mit frischem
bunten Paprika und Lauch in
herzhafter Knoblauchsoße und Käse
überbacken, dazu einen Salatteller
13,80*

*Maultaschen mit feiner
Pilzrahmsoße,²³ dazu einen
Salatteller* 13,50*

Gerichte vom Rind

*Rumpsteak „Scampi“ v. Grill, mit einem
gebratenen Scampispieß, frischen
Kräutern in feinem Knoblauchsößchen,
dazu reichen wir knusprige Kartoffel-
krusteln und einen Salatteller 28,80*

*Rumpsteak v. Grill auf einem frischen
gebratenen Gemüse, mit einem feinen
Knoblauchsößle überzogen, dazu reichen
wir Bärlauchnockerl 28,50*

*„Pfeffersteak“^{2,3} – Rumpsteak v. Grill mit
frischen Champignons in einer rassigen
Pfefferrahmsoße, dazu Pommes frites und
einen Salatteller 28,50*

*„Schwäbischer Zwiebelrostbraten“ auf
hausgemachten Spätzle, Röstzwiebeln,
herzhafter Soße und einem Salatteller
25,80*

*„Allgäuer Zwiebelrostbraten“ auf
herzhaften Lauch-Kässpätzle angerichtet
mit Röstzwiebeln und herzhafter Soße
25,80*

Spezialitäten

„Putenbrustmedaillons“

in einem Sesam-Mandelkrüstchen mit Wildkräutern gebraten, auf Bandnudeln angerichtet, mit frischem Paprika, Lauch, Zucchini und Tomaten in feinem Kräuter-Sahnesößchen 17,90

„Grillteller“²³

verschiedene Medaillons v. Grill mit frischen Champignons in feiner Rahmsauce überzogen, dazu reichen wir Speckböhnchen und Pommes frites 21,50

Scampispiße v. Grill

auf Bandnudeln mit frischen Zucchini, Paprika, Tomaten und Lauch im feinen Knoblauchsößle und einem Salatteller 19,50

Forellenfilets v. Grill

auf einem frischen gebratenen Gemüse mit einem feinen Sahnesößle überzogen, dazu Kräuterbandnudeln 22,50