

# *Suppen*

*Maultaschensuppe 5,80*

*Feines Tomatenrahmsüppchen  
5,80*

*Feines Knoblauchschaumsüppchen  
6,20*

*Flädlesuppe 5,50*

*Feines Kräuterschaumsüppchen mit  
Shrimps 7,20*

*„Fischrahmsuppe“, verfeinert mit  
Weißwein, verschiedenen Fischfilets,  
frischen Champignons, Lauch und  
Tomatenwürfel 9,20*

# *Salate*

*Salatschale mit frischen  
knackigen Salaten in  
Hausdressing und gebratenen  
Putenbruststreifen\* 18,80*

*„Bauernsalat“ – mit frischen  
knackigen Salaten in  
Knoblauchdressing, gebackenen  
Zwiebelringen und gebratenen  
Speckstreifen <sup>234</sup> 17,80*

*Großer Salatteller mit frischen  
knackigen Salaten in feiner  
Knoblauchdressing und mit  
Scampispiießen v. Grill\*  
18,80*

*Großer Salatteller mit frischen  
knackigen Salaten in  
Hausdressing, mit knusprig  
gebackenen Kartoffeltaschen mit  
Frischkäsefüllung\* 17,80*

*Großer Salatteller mit frischen  
knackigen Salaten in  
Hausdressing, mit gebratenen  
Putenbrustmedaillons im  
Wildkräuter-Sesam-  
Mandelkrüstchen 18,80*

*Salatschale mit frischen  
knackigen Salaten in  
Hausdressing, mit gebratenen  
Champignons und gebratenen  
Zwiebeln 17,80*

*Deftiger Wurstsalat<sub>234</sub> mit  
Zwiebeln und Brot 12,80  
mit Käse zusätzlich 2,00*

## *Gerichte vom Schwein*

*Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes frites und einem  
Salatteller\* 18,80*

*Schweinerückensteak<sub>2,3</sub> „Jäger Art“ mit  
frischen Champignons in feiner  
Rahmsoße, dazu gibt es Spätzle\*  
16,90*

*„Bauernsteak“  
Schweinerückensteak v. Grill, mit  
gebratenem Speck<sub>2,3</sub>, gebackenen  
Zwiebelringen, herzhafter Soße,  
knusprigen Kartoffelkrusteln und  
Speckbohnen 19,80*

## *„Äplersteak“<sup>4</sup>*

*Schweinerückensteak v. Grill mit  
frischem bunten Paprika, Zwiebeln und  
Tomaten im Knoblauchsößchen, auf  
hausgemachten Spätzle und einem  
Salatteller 19,80*

## *„Schwäbischer Filetteller“*

*Zarte Schweinefiletmedaillons v. Grill  
auf Spätzle angerichtet, überzogen mit  
frischen Champignons in feiner  
Rahmsoße,<sup>234</sup> dazu einen Salatteller\*  
22,50*

## *„Schwäbisches Schlemmertöpfle“*

*Zarte Schweinefiletmedaillons v. Grill  
auf herzhaften Kässpätzle angerichtet,  
mit frischen Champignons in feiner  
Rahmsoße<sup>234</sup> überzogen, Röstzwiebeln und  
einen Salatteller\*  
23,80*

# *Schweinefilet im Ganzen*

*gebraten, auf einem frischen Lauch-  
Tomatengemüse in feinem  
Knoblauchsößchen, dazu reichen wir  
Kartoffelrösti 26,80*

# *Schmankerl*

*Allgäuer Kässpätzle mit  
Röstzwiebeln und einem Salatteller\*  
16,50*

*Herzhafte  
Lauchkässpätzle mit  
Röstzwiebeln und einem Salatteller\*  
16,50*

*Maultaschen mit  
Tomatenwürfel in feiner Zwiebel-  
Kräuterrahmsoße und einem  
Salatteller\* 16,80*

*Maultaschen mit frischem  
bunten Paprika und Lauch in*

*herzhafter Knoblauchsoße und Käse  
überbacken, dazu einen Salatteller  
16,90*

*Maultaschen mit feiner  
Pilzrahmsoße,<sup>23</sup> dazu einen  
Salatteller\* 16,80*

## *Gerichte vom Rind*

*Rumpsteak „Scampi“ v. Grill, mit einem  
gebratenen Scampispieß, frischen  
Kräutern in feinem Knoblauchsößchen,  
dazu reichen wir knusprige Krtoffel-  
krusteln und einen Salatteller 32,80*

*„Pfeffersteak“<sup>2,3</sup> – Rumpsteak v. Grill mit  
frischen Champignons in einer rassigen  
Pfefferrahmsoße, dazu Pommes frites und  
einen Salatteller 31,80*

*„Schwäbischer Zwiebelrostbraten“ auf  
Spätzle, Röstzwiebeln, herzhafter Soße  
und einem Salatteller 28,50*

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

*28,50*

## *Spezialitäten*

*„Putenbrustmedaillons“*

*in einem Sesam-Mandelkrüstchen mit  
Wildkräutern gebraten, auf Bandnudeln  
angerichtet, mit frischem Paprika,  
Lauch, Zucchini und Tomaten in feinem  
Sahnesößchen mit rotem Pesto*

*verfeinert 21,80*

*„Grillteller“<sup>23</sup>*

*verschiedene Medaillons v. Grill mit  
frischen Champignons in feiner Rahm-  
soße überzogen, dazu reichen wir  
Speckböhnchen und Pommes frites*

*24,50*

*Scampispieße v. Grill*

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

*21,80*

## ***Forellenfilets v. Grill***

*auf einem frischen gebratenen Gemüse  
mit einem feinen Sahnesößle überzogen,  
dazu Kräuterbandnudeln 23,80*

## ***Verschiedene Leckereien***

*„Vegetarischer Teller“-hausgemachte Bärlauchknödel und  
Spinatstrudel auf einem Spargelragout aus grünem und  
weißem Spargel im feinen Sahnesößle und einem Salatteller  
21,80\**

*Ofenfrischer Spießbraten mit herzhafter Soße, dazu gibt´s  
Semmelknödel und einen Salatteller 18,80\**

*Hausgemachte Rinderroulade im pikanten Sößle mit frischen  
gebratenen Champignons, dazu gibt´s Spätzle und einen  
Salatteller 26,80*

*Gebratene Bärlauchbandnudeln mit frischem Spargel, buntem  
Paprika und Zucchini im feinen Sahnesößle, dazu gibt es einen  
Salatteller 21,80*

*Hausgemachter Hackbraten mit frischen Champignons in  
feiner Rahmsoße, dazu gibt´s Spätzle und einen Salatteller  
19,80\**

*Leber v. Grill mit frischem bunten Paprika im pikanten  
Pfeffersößle, dazu Pommes frites und einen Salatteller  
19,80\**

*Geschnetzelte Leber mit frischem Spargel und frischen  
Champignons im feinen Rahmsößle, dazu gibt es Rösti  
19,80*

*„Schwäbischer Schmankerlteller“ – mit Rückensteak v. Grill,  
Maultäschle und Krautkrapfen auf Kässpätzle mit frischen  
Champignons in feiner Rahmsoße und einem Salatteller  
21,80*

*Bandnudeln mit frischem Spargel, bunten Paprika, Zucchini  
im feinen Sahnesößle mit Bärlauchpesto verfeinert und  
gebratenen Putenbruststreifen* 19,80

*Leberkäse v. Grill mit Spiegelei, herzhafter Soße und Pommes  
frites* 13,70

*Schweinefiletmedaillons v. Grill mit frischem Spargel im  
feinen Sahnesößle mit Bärlauchpesto verfeinert, dazu gibt es  
Rösti* 26,80

***BITTE BEACHTEN SIE DASS KEINE  
KARTENZAHLUNG MÖGLICH IST!***

*Bei Umbestellungen auf Salat, Röstkartoffeln oder  
Kässpätzle berechnen wir 1,60 €*

***Unsere Kuchen gibt es auch zum  
Mitnehmen!***

## ***Kuchenauswahl***



*Himbeerkuchen*

*Heidelbeerkuchen*



*Apfelstreusel*

*Käse-Kirsch-Streusel*

*Käsekuchen*



*Käse-Mandarine*

*Russischer Zupfkuchen*

*Apfelstrudel in verschiedenen Variationen*

## ***Eisspezialitäten***

*Gemischtes Eis* €4,90

*Gemischtes Eis mit Sahne* €6,-



**Kindereis** 2 Kugeln Eis mit Schokolinsen und Sahne  
€4,80

**Großer Eiskaffee**, 2 Kugeln Vanilleeis, kalter  
Kaffee und Sahne €7,20

**Große Eisschokolade**, zwei Kugeln Stracciatellaeis,  
kalte Schokolade und Sahne € 7,20

**Eisschale „Karamell“**, Feines Vanilleeis,  
Stracciatellaeis und Schokoeis, Karamellsoße und  
Sahne € 8,50

**Herrenbecher**, Vanilleeis und Walnusseiscreme,  
karamellisierte Mandeln, Weinbrand und Sahne €  
9,50



**Schokobecher**, Vanilleeis, Schokoeis,  
Stracciatellaeis mit Schokosplitter, Schokosoße und  
Sahne € 8,80

**„Amarenabecher“**, zwei Kugeln Amarenaeiscreme  
und eine Kugel Macadamiaeiscreme,  
Amarenakirschen, Soße und Sahne € 9,50

**Waldbeerkelch**, Vanilleeis, Erdbeereis und  
Amarenaeiscreme, Waldbeercocktail und Sahne  
€ 9,20

**Mohrenbecher**, Vanilleeis, Schokoeis, und  
Stracciatellaeis, Eierlikör, Schokosoße und Sahne  
€ 9,20



**Nussbecher**, Walnusseiscreme und Macadamiaeis,  
karamellisierte Mandeln, Eierlikör und Sahne  
€ 9,80

**Guiseppe**, Macadamiaeis, Walnusseiscreme und  
Stracciatellaeis, karamellisierte Walnüsse und

Mandeln, geröstete Erdnüsse, Cremelikör,  
Toffeesoße und Sahne € 9,80

**Cool and Fresh**, Passionsfruchtsorbet, Zitroneneis  
und Amarenaeiscrème, Waldbeersoße und Sahne  
€ 8,50

**Weekend**, Passionsfruchtsorbet, Zitroneneis und  
Amarenaeiscrème, Ananas, Limoncello und Sahne  
€ 9,80

