

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 ²³⁴ 17,80*

*Großer Salatteller mit frischen
knackigen Salaten in feiner
Knoblauchdressing und mit
Scampispiößen 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 Wurstsalat₂₃₄ 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_{2,3} „Jäger Art“ mit
frischen Champignons in feiner
Rahmsoße, dazu gibt es Spätzle*
16,90*

*„Bauernsteak“
Schweinerückensteak v. Grill, mit
gebratenem Speck_{2,3}, gebackenen
Zwiebelringen, herzhafter Soße,
knusprigen Kartoffelkrusteln und
Speckbohnen 19,80*

„Älplersteak“⁴

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,²³⁴ dazu einen Salatteller*
22,50

„Schwäbisches Schlemmertöpfle“

Zarte Schweinefiletmedaillons v. Grill
auf herzhaften Kässpätzle angerichtet,
mit frischen Champignons in feiner
Rahmsoße²³⁴ 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,²³ dazu einen
Salatteller* 16,80*

Gerichte vom Rind

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

*„Pfeffersteak“^{2,3,} – 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“²³
verschiedene Medaillons v. Grill mit
frischen Champignons in feiner Rahm-
soße überzogen, dazu reichen wir
Speckböhnchen und Pommes frites
24,50*

***Scampispiße 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

*Gebratene Süßkartoffel-Gnocchi mit frischen Pfifferlingen und
Champignons im feinen Kräutersößle und einem Salatteller
21,80*

*„Schreinerpfanne“ mit Rückensteak v. Grill, Maultäschle und
Hacksteak auf Röstkartoffeln, herzhafter Soße und Spiegelei
20,50*

*Hausgemachter Hackfleischstrudel mit frischen
Pfifferlingen und Champignons in feiner Rahmsoße,
dazu gibt es Spätzle und einen Salatteller 21,80*

*Maultaschen mit einem frischen Zucchini Gemüse im
feinen Tomatenrahmsößle und Käse überbacken und
einem Salatteller 17,20*

*„Bauerntöpfe“ mit Hacksteaks v. Grill auf haus-
gemachten Kässpätzle mit frischen Champignons in
feiner Rahmsoße und einem Salatteller 19,80*

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

*Geschnetzelte Leber mit frischen Pfifferlingen und
frischen Champignons im feinen Sahnesößle, dazu gibt
es Rösti 20,80*

*„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 bunten Paprika, Zucchini und Lauch im feinen Sahnesößle mit rotem Pesto verfeinert und gebratenen Putenbruststreifen
19,80

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

Schweinefiletmedaillons mit frischen Pfifferlingen im feinen Sahnesößle mit frischen Kräutern, dazu gibt es Rösti und einen Salatteller 27,80

„Allgäuer Rahmsteak“ mit Schweinerückensteak v. Grill auf Spätzle mit Schinken und Käse überbacken, feiner Rahmsoße und Speckböhnchen 23,80

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

Bei Umbestellungen auf Salat 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 €5,50

Gemischtes Eis mit Sahne €6,50



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

Großer Eiskaffee, 2 Kugeln Vanilleeis, kalter
Kaffee und Sahne €7,90

Große Eisschokolade, zwei Kugeln Stracciatellaeis,
kalte Schokolade und Sahne € 8,50

Eisschale „Karamell“, Feines Vanilleeis,
Stracciatellaeis und Schokoeis, Karamellsoße und
Sahne € 8,80

Herrenbecher, Vanilleeis und Walnusseiscreme,
karamellisierte Mandeln, Weinbrand und Sahne
€ 9,80



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

„Amarenabecher“, zwei Kugeln Amarenaeiscreme
und eine Kugel Macadamiaeiscreme,
Amarenakirschen, Soße und Sahne € 9,80

Waldbeerkelch, Vanilleeis, Erdbeereis und
Amarenaeiscreme, Waldbeercocktail und Sahne
€ 9,50

Mohrenbecher, Vanilleeis, Schokoeis, und
Stracciatellaeis, Eierlikör, Schokosoße und Sahne
€ 9,50



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 Amarenaeiscreme, Waldbeersauce und Sahne
€ 8,80

Weekend, Passionsfruchtsorbet, Zitroneneis und
Amarenaeiscreme, Ananas, Limoncello und Sahne
€ 9,80

