

Speisekarte

**Ofenfrische Schweinshaxe
mit Semmelknödel**
 14,50
 - **Bitte mindestens 1 Tag vorbestellen -**

Zur Einstimmung

Bauernkrapfen mit viel Knoblauch	5,50
Rinderbrühe mit gerösteten Brotwürfeln, Speck und Zwiebeln <u>oder</u> Kaspressknödel	4,50
Gemüsebrühe mit gerösteten Brotwürfeln, Speck und Zwiebeln <u>oder</u> Kaspressknödel	4,50
Leberknödelsuppe , kräftige Rinderbrühe und frische Kräuter	4,50
Kürbiscremesuppe mit Ingwer u. Honig fein abgeschmeckt	4,50
Gemischter Salatteller mit Hausdressing	3,90

Hauptgerichte

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Knoblauchquark, Zwiebeln u. Pommes frites	12,90
Schweineschnitzel in der Brez`npanade mit knusprigen Bratkartoffeln	13,90
Ofenfrischer Krustenbraten mit Semmelknödel u. Krautsalat	13,90
Cordon Bleu v. Schwein mit Schinken/Käse gefüllt, dazu Pommes frites	14,90
Wies`n-Pfandl Surhals-Bratl, Leberknödel u. Schweinswürstl, Sauerkraut, Salzkartoffeln u. Bratensoße	14,90
Wildgulasch mit Wacholder fein abgeschmeckt, mit Rahmschwammerl u. hausgem. Kürbisspätzle	15,50
Jägerschnitzel v. Schwein, natur gebraten, mit gegrillten Speckstreifen Schwammerlrahmssoße und hausgemachten Eierspätzle	15,90
Gekochter Tafelspitz v. Rind, mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und kleinem Blattsalat	15,90
Knuspriges Pfannenrösti mit gegrillten Schweinemedallions, Pfefferrahmssoße u. Salatgarnitur	17,90
Schweinemedallions auf gerösteten Semmelknödelscheiben mit Schwammerlrahmssoße	17,90
Zanderfilet vom Grill auf Knoblauch-Rahmkartoffeln mit Blattsalat	19,50
Zwiebelrostbraten – medium gegrillt – 200 Gramm Rinderlende mit Dunkelbier-Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln	21,90

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat	10,90
Krautspätz`n hausgem. Eierspätzle mit Sauerkraut, Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat	10,90
Bandnudeln mit feinem Kürbisragout, gerösteten Kürbiskernen, Parmesankäse und kleinem Blattsalat	10,90
Bandnudeln mit hausgem. Gemüsebolognese, Parmesankäse und kleinem Blattsalat	11,50
Knuspriges Pfannenrösti mit feinem Kürbisragout, gerösteten Kürbiskernen u. hausgem. Kräuterpesto*	11,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus <u>oder</u> Zwetschgenröster	9,90

Brotzeiten

Bunter Wurstsalat nach einem Rezept von Frank Rosin, mit Curry verfeinert, mit Zwiebeln u. Brot	8,50
Zusätzlich mit Käsestreifen	9,50
Hausgemachter Kochkäse mit frischer Breze, Obst und Radieserl	5,90
Kalte Bratenplatte mit Zwiebeln, frischem Meerrettich, Gurke, Butter u. Brot	11,90

Desserts

Gemischtes Eis (3 Kugeln)	3,90
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Schlagsahne	4,70
Bauernkrapfen mit Apfelmus <u>oder</u> Preiselbeeren	5,50
Knusperbecher* mit Schoko-, Vanille- und Nußeis, Schlagsahne, karamellisierte Nüsse	6,20
Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis und frischen Früchten	6,90
Palatschinken mit Schokoeis, Schokosoße u. Sahne	7,50

**Alle Hauptgerichte
und vegetarischen
Gerichte zum Abholen
abzüglich 1,50 €**

*enthält Nüsse

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
 erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Gerne überreichen wir Ihnen eine speziell dafür angelegte Mappe.
 Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein,
 die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.