

Speisen

Suppen

Schwäbische Strudelsuppe – Flädle mit Brät gefüllt in kräftiger Brühe A, E, F, I, J, L	4,20 Euro
Rahmsüppchen mit Frühlingszwiebeln und Champignons D, E, F, J	4,80 Euro
Klare Tomatenessenz mit Basilikum und Gemüsestreifen D, E	5,00 Euro

Vorspeisen

Rohkostsalat mit Hausdressing D, I, K	4,50 Euro
Ziegenkäse im Speckmantel auf Feldsalat an Walnussdressing D, F, H, K	7,50 Euro
Trilogie vom Lachs mit Limetten-Tramezzinis A, B, D, F, I, J	8,00 Euro

Hauptgerichte

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Salat A, D, E, F, I, J, K	10,50 Euro
Pilzrisotto mit Gemüsestroh und Salatteller D, E, F, I, J, K	11,00 Euro
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes und Salat A, D, E, F, I, J	12,50 Euro
Hähnchen in Kokos-Mango-Sauce mit Basmatireis D, E, F, H, J, L, N	16,00 Euro
Sauerbraten vom Kalb mit Semmelknödel und Rotkohl A, D, E, J, L, E	17,00 Euro
Stauferteller – Lende vom Schwein mit frischen Champignons und Knusperspeck, feiner Rahmsoße, Spätzle und Salat A, D, E, F, I, J, K	17,00 Euro
Lachsfilet auf Bärlauchkruste mit Gemüsetagiatelle A, B, D, E, F, I, J, K	18,00 Euro
Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit Maultäschle, Bratkartoffeln und Salat A, D, E, I	22,00 Euro



Für Steakliebhaber

Rib Eye vom Angusrind (350g) mit Baked Potatoes, grünen Bohnen und Pfeffersoße D, E, F, J	29,50 Euro
Irishes Filet vom Weiderind (250 g) mit Baked Potatoes, grünen Bohnen und Pfeffersoße D, E, F, J	29,50 Euro

Desserts

Despresso – Kleines Dessert mit Espresso auf Nachfrage	4,50 Euro
Eisroulade „Black and White“ auf Eierlikörspiegel A, D, F, H, I, J	5,50 Euro
Grießnockerl auf Sauerkirschsoße A, D, F, I, J	6,00 Euro
Joghurtterrine mit Cassissorbet in der Schokoschale und Beeren D, F, J	7,00 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Soße A, D, E, F, I, J	4,00 Euro
Pommes mit Ketchup E	4,00 Euro
Kinderschnitzel mit Pommes oder Spätzle A, D, E, F, I, J	6,00 Euro

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Allergen-Verzeichnis

A Getreideprodukte (Glutenhaltig)	E Sellerie	I Eier	M Weichtiere
B Fisch	F Milch und Laktose	J Lupinen	N Erdnüsse
C Krebstiere	G Sesamsamen	K Senf	
D Schwefeldioxide und Sulfite	H Nüsse	L Soja	

