

WARME KÜCHE BIS 21³⁰

SUPPEN

Brätspätzlesuppe 4,60 €

aromatisch und kräftigend ⁴

SALATE

Beilagensalat

5,20 €

frisch zubereitet je nach saisonaler Verfügbarkeit

Ladysalat

11,50 €

Frischer knackiger Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen

**Unser Salatdressing ist
aus eigener Herstellung**

Planen Sie doch an einem Sonntagmorgen ein Weißwurstfrühstück.
Mindestteilnehmerzahl 10 Personen. Fragen Sie unser Personal.

Beilagenänderungen 1,50 €
Inklusivpreise – Änderungen vorbehalten

Allergene Stoffe können jederzeit in einer separaten Karte
eingesehen werden – fragen Sie einfach unser Personal.

Liste der Allergene/Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff / 2 = mit Konservierungsstoff / 3 = mit Antioxidationsmittel / 4 = mit Geschmacksverstärker / 5 = geschwefelt / 6 = geschwärzt / 7 = mit Phosphat / 8 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) / 9 = koffeinhaltig / 10 = chininhaltig / 11 = mit Süßungsmittel / O = Sulfite

FLAMMKUCHEN

Der Klassische

8,50 €

nach Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln 2,3

Der Vegetarische

8,80 €

mit Hirtenkäse, milden Pepperoni und gedünstetem Paprika 2

Der Geräucherte

11,20 €

mit Rucola, geräuchertem Lachs, kleinem Schälchen Meerrettich und Zitrone zum Beträufeln 2

Der Süße

8,80 €

mit Äpfeln, Rosinen und Zimtucker 2

Auf Wunsch mit einem Schuss Calvados (frz. Branntwein) 2 **Aufpreis: 1,50 €**

Kleiner Tipp: Machen Sie es wie die Elsässer – bestellen Sie als Gruppe am besten nur einen Flammkuchen, damit Sie die Stücke noch heiß genießen können – dann erst wieder nachbestellen.

UNSERE GERICHTE
VARIIEREN JE NACH SAISON

HAUPTGERICHTE

Hofgassen-Schnitzel 13,50 €

in Butterschmalz aus der Pfanne gebraten,
nach Wiener Art mit selbstgemachten Bratkartoffeln ^{2,3}

Buttergeschmelzte Maultaschen 12,50 €

Eine schwäbische Spezialität mit Fleisch-Spinat-Füllung und Braten-Senf-Soße
und hausgemachtem Kartoffelsalat ⁴

Selbstgemachte Fleischküchle 9,50 €

in Butterschmalz aus der Pfanne gebraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Braten-Senf-Soße

Spezialität des Hauses 14,50 €

Allgäusteaks gefüllt mit magerem Speck, Käse und Zwiebeln.
Gegart in unserer hausgemachten Braten-Senf-Soße.
Dazu Spätzle nach Art des Hauses

(1. September bis 30. April)

Wenn Sie bei uns essen, dürfen Sie sicher sein, frische, erstklassige Qualität zu erhalten – in Sachen Zutaten ebenso wie bei der Zubereitung. Allerdings kann es vorkommen, dass die eine oder andere Komponente nicht mehr verfügbar ist. Statt dann nur eine sättigende Alternative aus der Tiefkühltruhe hervorzuzaubern, ist unser Servicepersonal dazu angehalten, Ihnen lieber eines der anderen frischen Gerichte zu empfehlen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.



BROTZEITEN

Wurstsalat mit Käse 8,90 €
belegt mit Zwiebelringen, dazu Brot 7

(15. April bis 15. September)

Bauernbrot mit körnigem Frischkäse und Tomaten 4,90 €

Bauernbrot mit Griebenschmalz, Apfelscheiben und Lauchzwiebeln 4,90 €

Bauernbrot mit Obatzda, Radieschen und Zwiebelringen 4,90 €

Brotzeitplatte 10,90 €

Schwarzwälder Schinken, Camembert, Bergkäse, Griebenschmalz, Cabanossi,
Essiggurke, Radieschen, Butter und Brot 2,3

„Klein und fein zum Wein“ 8,50 €

Käsehäppchen mit Oliven, Trauben, Schinken und Cracker
Lassen Sie sich überraschen! 6, 2, 3

DESSERTS

Heiße Liebe 6,20 €

Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Walnusseis mit selbstgemachtem Eierlikör 5,90 €

Affogato al caffè 4,90 €

Espresso mit Vanilleeis 9

Gutscheine – immer wieder eine schöne Geschenkidee.
Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft darüber.