

Vorspeisen und Suppen

Vorspeisenteller

Kleine Köstlichkeiten aus meiner Küche liebevoll zubereitet
dazu Weißbrot und Dip

Euro 12,50

hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Gries Nockerl und hausgemachte Brät Strudel

Euro 5,

Flusskrebs Suppe mit gebratenen Weißbrot Garnelenspieß und Basilikum Pesto

Euro 7,

Hausgemachte Kartoffelrahmsuppe Kartoffelchips und Buttercroutons

Euro 5

Auf unserer Aktionstafel finden Sie unser Tages- Fisch- und Vegetarisches Gericht

1- Farbstoff
2- Konservierungsstoffe
3- Antioxidationsmittel
4- Geschmacksverstärker
5- Schwefeldioxid

6- Schwärzungsmittel
7- mit Phosphat
8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig
10- chininhaltig

11- mit Süßungsmittel
12- enthält eine Phenylalaninquelle
13- gewachst
14- mit Taurin

Pächter: Gert Schulze

Salate frisch vom Markt

bunter Salatteller vom unserem Büffet

groß

Euro 5,00

Euro 7,00

Salat Geflügel

frische Salate vom Büffet mit gegrillten Gemüse, Hähnchenbruststreifen, Frühlingrolle dazu Dip und gebackenes Weißbrot

Euro 12

Salat Spargel

frische Salate vom Büffet mit roh gebratenen Spargel, bunter Spargelsalat und Frühlingrolle dazu Weißbrot und Schnittlauch – Sauerrahmsoße

Euro 13

Salat „Schnitzel“

frische Marktsalate vom Büffet mit gegrillten Gemüse, dünne kleine panierte Schweinrückenscheiben Garnele im Kartoffelmantel und Minifrühlingrolle

Euro 11

Vegetarische Gericht

Kässpätzle einmal ganz anders

in Sahne mit Edelpilzkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, dazu ein bunter Blattsalat

klein

Euro 9,70

Euro 6,20

klein und leicht

Lachsrahmnudeln

Lachswürfel in Kräutersahne mit Bundnudeln dazu Garnele im Kartoffelmantel

Euro 10

1- Farbstoff
2- Konservierungsstoffe
3- Antioxidationsmittel
4- Geschmacksverstärker
5- Schwefeldioxid

6- Schwärzungsmittel
7- mit Phosphat
8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig
10- chininhaltig

11- mit Süßungsmittel
12- enthält eine Phenylalaninquelle
13- gewachst
14- mit Taurin

Hauptgerichte

*Zwiebelrostbraten auf einer leichten Rotweinsauce dazu Schmelzzwiebeln und Röstzwiebeln
mit Kässpätzle Euro 20

*Wiener Schnitzel vom Allgäuer Schweinerücken
mit Pommes frites Euro 13,80

Schwaben Teller
ein Schweinelendchen auf Rahmschwammerl mit einer kräftigen Rotweinsauce dazu
geschmolzene Maultasche, hausgemachte Krautkräpfen mit Röstzwiebeln
und Kartoffelbaunzen Euro 15,50

*Landschweinefilet am Stück medium gebraten
unter der Kräuterkruste auf einer Steinpilzrahmsauce mit frischen Gemüsen
und hausgemachte Knöpflespätzle Euro 18

Unser Hauspfännle
Medaillon vom Schweinefilet und Allgäuer Roastbeef mit Wald- und Wiesenpilzen und Käse überbacken
auf Buttergemüse mit Brandteigkartoffeln und einer kräftigen Rotweinsauce Euro 17

*Putenmedaillon unter der Bärlauch – Kruste
mit frischen Stangenspargel und Butterbröseln dazu Butterkartoffeln Euro 18

1- Farbstoff
2- Konservierungsstoffe
3- Antioxidationsmittel
4- Geschmacksverstärker
5- Schwefeldioxid

6- Schwärzungsmittel
7- mit Phosphat
8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig
10- chininhaltig

11- mit Süßungsmittel
12- enthält eine Phenylalaninquelle
13- gewachst
14- mit Taurin

Grillkarte

Schweinerückensteak	160gr.	Euro 17
Allgäuer Roastbeef	160gr.	Euro 19
	250gr.	Euro 25
Putenmedaillon	160gr.	Euro 16
Rinderfilet	220gr.	Euro 29

dazu servieren wir
Grillgemüse hausgemachte Kräuterbutter Pfeffersoße
und Folienkartoffeln mit Schnittlauch Sauerrahm Dip

Mit einem Stern können Sie unsere Gerichte kleiner bestellen, wir ziehen dann 2,80 Euro ab.

1- Farbstoff
2- Konservierungsstoffe
3- Antioxidationsmittel
4- Geschmacksverstärker
5- Schwefeldioxid

6- Schwärzungsmittel
7- mit Phosphat
8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig
10- chininhaltig

11- mit Süßungsmittel
12- enthält eine Phenylalaninquelle
13- gewachst
14- mit Taurin

Pächter: Gert Schulze

Bitte haben Sie Verständnis das wir diese Gerichte nicht Sonntag zum Mittagstisch servieren Können

Vesperkarte

Wurstsalat mit rote Zwiebeln 1/
dazu Landbrot

Euro 7,20
mit Käse Euro 7,80

etwas kleiner Euro 6,00

Mein persönlicher Wurstsalat

mit Limburger – Schwarzwurst – Schinkenwurststreifen - gehackte Petersilie –
Paprikastreifen – Gewürzgurken dazu Landbrot 1/2

Euro 9,60

Unser Haus Toast

Allgäuer Schweinerücken auf kross gebratenen Weißbrot mit Wald- und Wiesenpilzen
und bunte Salate umlegt

Euro 11,80

1- Farbstoff
2- Konservierungsstoffe
3- Antioxidationsmittel
4- Geschmacksverstärker
5- Schwefeldioxid

6- Schwärzungsmittel
7- mit Phosphat
8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig
10- chininhaltig


11- mit Süßungsmittel
12- enthält eine Phenylalaninquelle
13- gewachst
14- mit Taurin

Pächter: Gert Schulze

Die wichtigsten Grundsätze meiner Küche

- Wir verwenden nur Produkte höchster Qualität, gesicherter Herkunft, von Tieren artgerechter Haltung.
- Wir verarbeiten für unsere Fleischgerichte in unseren Karten nicht nur die edlen Filetstücke, sondern möglichst alle Teile
- Wir bevorzugen Produkte aus unserer Region, mit kurzen Transportwegen, möglichst der jeweiligen Saison entsprechend.

- | | |
|-------------------------|--|
| - Rindfleischprodukte - | -Rinder aus dem Allgäuer Raum - |
| - Schweine, Kälber - | -ausschließlich vom gesamten Allgäuer Raum |
| - Putenbrust – Ente | -nur deutscher Herkunft |
| | Firma Nockerl aus Germaringen |
| | Firma Mössle aus Leipheim |

- | | |
|----------------------------|---|
| - Früchte, Obst und Gemüse | - von <u>Diedrichsen – Obst</u> - ein Begriff im Allgäu |
| - Kartoffeln | - von heimischen Bauern Anton Gassebner in Dietenheim |
| - Fruchtsäfte – |  - |
| - Eier – | - Landwirt Markus Schmid aus Lonsee- Sinabronn- |
| - Kartoffelbaunzen | - Firma Bürger – |
| - frischer Fisch | - Von Mittwoch bis Samstag Metro Neu- Ulm und Mössle Leipheim |
| -Eis | - Firma Schöller Nürnberg |
- Wir haben immer täglichen Kontakt mit unseren Lieferanten und sind für unsere Gäste immer auf dem aktuellen Stand der Warenvialt zur jeder Jahreszeit.

Danke für Ihr Vertrauen Gaby und Gert Schulze

1- Farbstoff
2- Konservierungsstoffe
3- Antioxidationsmittel
4- Geschmacksverstärker
5- Schwefeldioxid

6- Schwärzungsmittel
7- mit Phosphat
8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig
10- chininhaltig

11- mit Süßungsmittel
12- enthält eine Phenylalaninquelle
13- gewachst
14- mit Taurin

Pächter: Gert Schulze