

## Vorspeisen und Suppen

### Vorspeisenteller

Kleine Köstlichkeiten aus meiner Küche liebevoll zubereitet  
dazu Weißbrot und Dip

Euro 12,50

\*\*\*\*

hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Gries Klößchen und hausgemachte Brät Strudel

Euro 5,00

\*\*\*\*

Flusskrebs Suppe mit gebratenen Weißbrot Garnelenspieß und Basilikum Pesto

Euro 7,00

\*\*\*\*

hausgemachte Kürbisrahmsuppe mit Linsen – Kürbisknödeln

Euro 5

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, Geflügelspieß, Putenstreifen  
Frühlingrolle dazu Dip und gebackenes Weißbrot

Euro 12,00

### Salat „Schnitzel“

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

Euro 10,70

## Vegetarische Gericht

### Kässpätzle einmal ganz anders

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

klein

Euro 9,70

Euro 6,20

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

## Klein und Lecker

feine Bandnudeln mit kleinem Wildragout und Preiselbeer Sahne

Euro 12

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

## Hauptgerichte

\*Zwiebelrostbraten auf einer leichten Rotweinsauce dazu Schmelzzwiebeln und Röstzwiebeln  
 mit Kässpätzle Euro 19,90  
 mit Röstkartoffeln Euro 22,00

### Schwäbische Gemeinsamkeiten

Allgäuer Schweinerücken mit hausgemachte Krautkräpfen frisches Gemüse vom Markt  
 Knöpflespätzle mit Butterbröseln und feine Röstzwiebeln Euro 16,80

### \*Hauspfännle

Medaillon von Schweinefilet und Rinderhüfte auf Buttergemüse mit frischen Wald- und Wiesenpilzen  
 und Käse überbacken dazu hausgemachte Brandteigkartoffeln und eine leichte Rotweinsauce Euro 17,80

\*Landschweinefilet unter der Kräuterkruste auf einer Pfifferlingsauce mit frischen Gemüse vom  
 Markt und hausgemachte Knöpflespätzle Euro 18,00

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

Lammkrone und Hüfte unter der Kräuterkruste  
 auf frischem Gemüse mit einer Rosmarinsauce und gebackene Kartoffelwürfel Euro 22,50

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

## Wildgerichte

*\*Hirschragout mit gebratenen Wald- und Wiesenpilzen*  
dazu hausgemachte Semmelknödeln und Apfelrotkraut

Euro 16,20

*\*Hirschnüsschen von der Keule*  
auf Apfelrotkraut mit einer Steinpilz – Wacholdersoße dazu  
Kräuter – Kartoffelkrapfen

Euro 18,50

*Wildschweintrüben unter der Wild – Kräuterkruste*

auf Buttergemüse mit Rahmschwammerl und in Mandelbutter gebratene Baunzen

Euro 21

*Rehrücken rosa gebraten*

auf einer Wacholdersoße mit kleinem Gemüse und Apfelrotkraut  
dazu gebratene Wald- und Wiesenpilze und Kräuter – Kartoffelkrapfen

Euro 29

*Halbe Ente ausgelöst*

auf Apfelrotkraut mit Kräuterbaunzen und einer Bratenjus

Euro 17

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

### Rothaler Vesperplatte

Tiroler Speck – eingelegter Limburger mit rote Zwiebeln – Wurstsalat mit Schwarzwurst –  
scharfe Salami – Griebenschmalz – kalter Braten mit Meerrettich  
saures Gemüse dazu gebackenes Landbrot 1/2/

Euro 12,80

### 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 Warenevielfalt 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