

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 Rahmsuppe von Steinpilzen mit frischen Kräutern

Euro 5,50

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

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, Hähnchenbruststreifen
Frühlingrolle dazu Dip und gebackenes Weißbrot

Euro 12

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

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

Klein und Lecker

Hähnchen - Garnele süß sauer mit roten Curry knackigen Gemüse und Basmatireis

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

Schwaben Teller

ein Schweinelendchen auf Rahmschwammerl mit einer kräftigen Rotweinsauce dazu geschmolzene Maultasche, hausgemachte Krautspätzle mit Röstzwiebeln und Kartoffelbaunzen
 Euro 15,50
 mit 2 Lendchen Euro 18,50

*Hauspfännle

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

*Landschweinefilet am Stück medium gebraten unter der Kräuterkruste auf einer Steinpilzrahmsauce mit frischen Gemüse vom Markt und hausgemachte Knöpflespätzle
 Euro 18,00

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

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

Meine Empfehlung

Lammkrone und Hüfte unter der Kräuterkruste

auf frischem Gemüse mit einer Rosmarinsoße und gebackene Kartoffelwürfel

Euro 23,50

Geschnetzeltes vom Kalbsrücken Züricher Art

mit frischen Wald- und Wiesenpilze in einer Sahnesoße
dazu hausgemachte Berner Rösti

Euro 22

Dreierlei vom Wild

Hirschragout – Hirschnüsschen – Wildschweinrücken Medaillon
auf Apfelrotkraut mit Rahmschwammerl und einer Wacholdersoße
dazu hausgemachte Knöpflespätzle

Euro 19

Halbe Ente ausgelöst

auf Apfelrotkraut mit Brandteigkartoffeln und einer Bratenjus

Euro 17

Pfeffersteak vom Zwischenrippenstück des Allgäuer Rind

mit einer leichten Pfeffersoße und Sauerrahm dazu frisches Gemüse vom Markt
und gebackene Kartoffelwürfel

210gr.

Euro 22,50

160gr.

Euro 18

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 <i>Diedrichsen – Obst</i> - 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