

Vorspeisen und Suppen

Vorspeisenteller

Kleine Köstlichkeiten aus meiner Küche liebevoll zubereitet
dazu Weißbrot und Dip

Euro 12,80

hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle - hausgemachte Brät Strudel -Flädle

Euro 5,

Flusskrebs Suppe mit gebratenen Weißbrot Garnelenspieß und Basilikum Pesto

Euro 7,10

Hausgemachte Kürbissuppe mit Kartoffel Chips

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

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

frische Salate vom Büffet

bunter Salatteller
großer Salatteller

Knoblauch – Kräuter Baguette

Euro 5
Euro 7
Euro 3,50

Salat von heimischen Geflügel

bunte Salate vom Büffet mit Hähnchenbruststreifen - gegrilltes Gemüse -
gebackener Frühlingssrolle

Euro 11

Salat Schnitzel

bunte Salate vom Büffet mit panierte Schnitzelstreifen - Mini Frühlingssrolle –
gegrilltes Gemüse

Euro 10,50

Spezial Garnele

bunte Salate vom Büffet mit Garnelen – Paprika – mit Knoblauch gebraten,
gebratene Kräuterseitlinge

Euro 13,20

zu diesen Salaten servieren wir frisch gebackenes Weißbrot und eine süß saure Asiasoße

Vegetarische Gericht

Kässpätzle einmal ganz anders

in Sahne mit Edelpilzkäse und hausgemachten Röstzwiebeln
dazu bunte Blattsalate

Euro 9,70
Euro 6,20
klein

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

klein und leicht

Lachsrahmnudeln

Lachswürfel in Kräutersahne mit Bundnudeln dazu Garnele im Kartoffelmantel Euro 10,50

Hauptgerichte

*Zwiebelrostbraten 210gr. mit einer kräftigen Rotweinsauce und Schmelz- und Röstzwiebeln

dazu Kässpätzle Euro 20,10

Röstkartoffeln Euro 22,20

Schwaben Teller

ein Schweinelendchen auf Rahm - Schwammerl mit einer kräftigen Rotweinsauce dazu geschmolzene Maultasche, hausgemachte Krautkräpfen mit Röstzwiebeln und hausgemachte Knöpflespätzle

Euro 15,50

*Landschweinefilet am Stück medium gebraten

unter der Kräuterkruste auf einer Steinpilz und kräftigen Rotweinsauce dazu frisches Gemüse vom Markt und hausgemachten Knöpflespätzle

Euro 18

Unser Hauspännle

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

Euro 17

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

½ Ente ausgelöst

auf Rotkraut mit Brandteigkartoffeln und einer Braten Jus

Euro 17

Mix vom Hirsch

Hirsch Ragout und Hirschnüsschen aus der Keule
mit Apfelrotkraut und Sahne Schupfnudeln

Euro 19

Lammhüfte ca. 130 gr.

auf frischen Gemüse vom Markt und einer kräftigen Rotweinsöße
dazu hausgemachte Rosmarinkartoffeln

Euro 16,50

im eigenen Sud gekochter Rinder Tafelspitz

auf Rahmkraut mit einer milden Meerrettichsoße dazu heimische Butterkartoffeln

Euro 14,50

Cordon Bleu

zarte Schweinerückenscheiben mit Schinken und Käse gefüllt
dazu Buttergemüse und Kartoffelchips

Euro 14,80

Wiener Schnitzel

vom zarten Allgäuer Schweinerücken
dazu Pommes Frites

Euro 13,50

*Pfeffersteak vom Allgäuer Rinderrücken

auf einer leichten Pfeffersahnesoße dazu frisches Gemüse vom Markt
und hausgemachte Röstkartoffeln

Euro 23,80

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

Eingelegtes Rindfleisch

mit einer Marinade aus Radieschen rote Zwiebeln frische Kräuter – Essiggurkenstreifen
und Kirschtomaten dazu hausgemachte Röstkartoffeln

Euro 9,50

Schwäbisches Dreierlei

geröstete Maultasche, Krautkrapfen und Kässpätzle mit Rostzwiebeln

Euro 8,80

Unser Haus Toast

Allgäuer Schweinerücken auf kross gebratenen Weißbrot mit Wald- und Wiesenpilzen
und bunten 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 -
- Schweine, Kälber -
- Putenbrust – Ente

- Rinder aus dem Allgäuer Raum -
- ausschließlich vom gesamten Allgäuer Raum
- nur deutscher Herkunft
- Firma Nockerl aus Germaringen
- Firma Mössle aus Leipheim

- Früchte, Obst und Gemüse
- Kartoffeln
- Fruchtsäfte –
- Eier –
- Kartoffelbaunzen
- frischer Fisch
- Eis

- von *Diedrichsen – Obst* - ein Begriff im Allgäu
- von heimischen Bauern Anton Gassebner in Dietenheim
-  -
- Landwirt Markus Schmid aus Lonsee- Sinabronn-
- Firma Bürger –
- Von Mittwoch bis Samstag Metro Neu- Ulm und Mössle Leipheim
- Firma Schöllner 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