

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 Kartoffelrahmsuppe mit Speckcroutons

Euro 6,20

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 4,90

Euro 6,90

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 Minifrühlingsrolle

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

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

Das kennt man von uns

- *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
 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 22,00

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

Frische Pfifferlinge

Pfifferlings Pfännle

Rinderhüfte, Schweinefilet und Putenbrust auf frischen Gemüse
mit Rahmpfifferlinge und Brandteigkartoffeln dazu eine kräftige Rotweinsauce Euro 18,30

Filetsteak vom Allgäuer Weideochsen
auf gebratene Pfifferlinge dazu buntes Gemüse und gebackene Kartoffelwürfel Euro 28,00

Filetgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlinge in einer Sahnensauce mit Frühlingszwiebeln
dazu hausgemachte Knöpflespätzle Euro 17,20

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

Klein und Lecker

Hähnchenbrustfilet auf Rahmnudeln mit Pfifferlingen und Radieschen dazu
eine kräftige Rotweinsauce Euro 12,10

Unser wöchentlich wechselndes Fischgericht finden Sie an unser Aktionstafel

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

Grill Karte

Allgäuer Schweinerücken	220gr.	Euro 17,00
Rinderhüfte medium gebraten	200gr.	Euro 17,20
Zwischenrippenstück vom Jungbullen	200gr.	Euro 19,60
	XXL 300gr.	Euro 25,00
Putensteak	200gr.	Euro 16,50
Mix Grill		
Pute – Schweinefilet – Hüfte		Euro 18,00

zu den Grillgerichten servieren wir

Dipsoßen – hausgemachte Kräuterbutter – Grillgemüse -

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

oder

ein kleiner Salat vom Büffet

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
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

Euro 9,60

Rothaler Vesperplatte - ab Mitte Mai -

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

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 <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