



Vorspeisen

<i>Bunte Salatvariation dazu unser hausgemachtes Balsamico- Dressing</i>	5,60 €
<i>Bunte Salatvariation mit gebratenen Kräuterpilzen dazu unser hausgemachtes Balsamico- Dressing</i>	7,40 €
<i>Bruschetta, fein gehackte Tomaten mit Knoblauch und Kräutern auf geröstetem Baguette</i>	5,80 €

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit schwäbischen Kräuterflädle</i>	5,10 €
<i>Rinderkraftbrühe mit schwäbischen Maultaschen</i>	5,20 €

Leckere Schmankerl

<i>Hausgemachte Spinatknödel mit Waldrahmpilzen und würzigem Bergkäse</i>	13,40 €
<i>Gemüsemaultaschen mit gebratenen Pilzen dazu kleine Salatvariation</i>	13,40 €
<i>Allgäuer Käsespätzle mit Schmelz- und Röstzwiebeln</i>	11,40 €
<i>Ofenkartoffel mit Kräuterdip dazu verschieden gebratenes Gemüse</i>	12,60 €
<i>Ofenkartoffel mit Kräuterdip dazu Salatvariation, mit unserem hausgemachten Balsamico- Dressing</i>	12,60 €



Hauptgerichte

In Butterschmalz gebratenes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites dazu kleine Salatvariation 13,80 €

In Butterschmalz gebratenes Cordon Bleu mit Pommes Frites dazu kleine Salatvariation 14,90 €

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsoße, sommerliches Gemüse und hausgemachten Butterspätzle 15,70 €

Zwiebelrostbraten mit kräftiger Bratensoße dazu Allgäuer Käsespätzle und Röstzwiebeln 21,80 €

Rumpsteak mit kräftiger Bratensoße dazu grüne Bohnen und Ofenkartoffel mit Kräuterdip 21,80 €

In Zitronenbutter gebratenes Felchenfilet mit sommerliches Gemüse und Petersilienkartoffeln 18,90 €

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmkraut dazu Kartoffelstampf mit frischen Kräutern 18,60 €

Nachspeise

Gebackene Apfelringe in Zimt- Zucker gewälzt dazu Vanille Eis und frischen Beeren 6,60 €

Dunkle Mousse au Chocolat mit frischen Beeren 6,40 €

Kleine Nougat Knödel mit süßen Bröseln auf feiner Vanillesoße 8,60 €