



Vorspeisen und Suppen

bunte Salatvariation

5,60 €

bunte Salatvariation mit gebratenen Kräuterpilzen

7,40 €

gebratene Hähnchenbruststreifen mit bunter
Salatvariation

11,40 €

hausgebeizter Lachs mit Meerrettich dazu
Salatbouquet und Holzofenbaguette

7,80 €

kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

4,90 €

kräftige Rinderkraftbrühe mit schwäbischen Maultaschen

5,20 €

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Sahnehaube

5,20 €

alle Salatvariationen sind mit unserem hausgemachten
Balsamico- Dressing angemacht



Leckere Schmankerl

Schwäbische Maultaschen
mit Champignons, Schmelzzwiebeln und Parmesan
dazu kleine Salatvariation
13,40 €

Spinat- Ricotta Maultaschen (Vegetarisch)
mit Champignons und Schmelzzwiebeln
dazu kleine Salatvariation
13,40 €

Allgäuer Käsespätzle mit Schmelz- und Röstzwiebeln
dazu eine kleine Salatvariation
11,40 €

hausgemachte Spinatknödel auf Pilzrahmsöße dazu
Schmelzzwiebeln und Parmesan Flocken
13,40 €

Burger Seestern mit Rindfleisch Patty, Krautsalat,
Zwiebeln, Tomaten und Rucola dazu Pommes Frites
14,30 €

Burger Vegetarisch Tomaten Mozzarella Patty mit Tomaten,
Zwiebeln und Rucola dazu Pommes Frites
14,30 €



Fleischgerichte

in Butterschmalz gebratenes Schnitzel „Wiener Art“ mit
herbstlichem Gemüse und Pommes Frites

13,80 €

in Butterschmalz gebratenes Cordon Bleu mit
herbstlichem Gemüse und Pommes Frites

14,90 €

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce,
herbstlichem Gemüse und hausgemachten Butterspätzle

15,70 €

geschnitztes „Züricher Art“ mit herbstlichem Gemüse
und Kartoffelrösti

15,80 €

Zwiebelrostbraten mit kräftiger Bratensoße dazu
Allgäuer Käsespätzle und Röstzwiebeln

21,80 €

gebratene Hähnchenbrust auf Sherry- Rahmsauce
dazu herbstlichem Gemüse und Tagliatelle

16,60 €

Niedertemperatur gegarter Rinderbraten mit kräftiger Bratensoße
dazu herbstlichem Gemüse und hausgemachte Butterspätzle

16,80 €



Fischgerichte

in Zitronenbutter gebratenes Felchenfilet dazu
herbstliches Gemüse und Petersilienkartoffeln

18,90 €

gebratenes Zanderfilet mit Chimichurri dazu
herbstlichem Gemüse und Mandelbällchen

18,60 €

gebratenes Wolfsbarschfilet mit Chimichuri dazu
sautiertes Gemüse und Kräutertagliatelle

18,40 €

gebratene Riesengarnelen mit sautiertem Gemüse
auf Kräutertagliatelle

19,80 €



Nachspeisen

Gebackene Apfelringe in Zimt- Zucker gewälzt dazu Vanille Eis
6,80 €

Schokoladen Soufflé mit Passionsfrucht Sorbet
6,80 €

Kokos- Panna Cotta mit frischen Beeren
5,90 €

Nougatknödel mit Vanillesoße (ca. 15 min Wartezeit)
7,80 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
6,80 €