



Vorspeise & Salat

Gemischter Salat

6,50 €

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

Carpaccio von der Roten Beete

12,50 €

Wurzelgemüsestreifen | Frischkäsenocken

Suppe

Rinderbouillon mit Flädle

6,50 €

Gemüsestreifen

Kartoffelcremesuppe

6,50 €

Kracherle



Hauptgang



Schwäbische Käsespätzle

Schmelzzwiebeln | Bergkäse | Beilagensalat

16,50 €



Champignonragout

Kirschtomaten | Penne Rigate

14,50 €

„Oma’s“ Fleischmaulstaschen

Zwiebelsoße | Kartoffelsalat

16,50 €

Bauernschnitzel vom Landschwein

Speck | Käse | Pommes Frites

18,50 €

Schweinebrust gefüllt „Allgäuer Art“

Speckrosenkohl | Kroketten

21,50 €

Rehragout

Preiselbeer | Apfelrotkraut | Serviettenknödel

25,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Röstzwiebel | Maultasche | Dinkelspätzle
(vom Black-Angus Rind | sechs Wochen gereift)

29,50 €

Zanderfilet

Rahmwirsing | Salzkartoffeln

24,50 €



Dessert

Hausgemachtes Vanille-Parfait 7,50 €
Rotwein-Zimt-Pflaumen

Affogato 5,00 €
Espresso | Vanilleeis

Zusatzstoffe & Allergene

A	glutenhaltiges Getreide	1	mit Farbstoff
A1	Weizen	2	mit Konservierungsstoff
A2	Dinkel	3	mit Antioxidationsmittel
A3	Roggen	4	mit Geschmacksverstärker
A4	Gerste	5	geschwefelt
A5	Hafer	6	geschwärzt
A6	Kamut	7	mit Phosphat
B	Krebstiere	8	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
C	Eier	9	koffeinhaltig
D	Fisch	10	chininhaltig
E	Erdnüsse	11	mit Süßungsmittel
F	Sojabohnen	12	gewachst
G	Milch/Laktose		
H	Schalenfrüchte		
H1	Mandeln		
H2	Haselnüsse		
H3	Cashewnüsse		
H4	Walnüsse		
H5	Pistazie		
H6	Macadamia- oder Queenslandnüsse		
H7	Pekannüsse		
H8	Paranüsse		
I	Sellerie		
J	Senf		
K	Sesamsamen		
l	Schwefeldioxid/Sulfite		
m	Lupinen		
n	Weichtiere		