



Speisekarte

Suppen

Brätknödelsuppe ^{c, g, i} 6,20 €
mit Gemüsestreifen

Flädlesuppe ^{aW, c, g, i} 6,20 €
mit Gemüsestreifen

Salate

Kleiner Blattsalat 3,90 €

Kleiner bunter Salatteller ^{aW, e, h, i, j} 6,20 €
mit Kräutervinaigrette und Croûtons

Kleiner gemischter Salatteller ^{aW, e, h, i, j} 9,50 €
mit Nüssen, Antipasti-Gemüse und Croûtons

Großer gemischter Salat ^{aW, i, j} 12,90 €
mit Nüssen, Antipasti-Gemüse und Croûtons

- mit gebratenen Pilzen ^{aW, i, j} 13,50 €
- mit Putenstreifen ^{aW, i, j} 15,50 €
- mit gebratenen Rinderstreifen ^{aW, i, j} 16,90 €



Hauptgänge

Schwäbische Dinkelkässpätzle ^{aD, c} 16,50 €
mit Röstzwiebeln dazu Blattsalat

Allgäuer Dreierlei ^{c, aW, aD, i} 14,50 €
Krautkräpfen, hausgemachte Maultaschen, Kässpätzle

Tagliatelle ^{c, g, i} 13,90 €
mit Tomaten-Mozzarella-Sahnesoße 3,00 €
mit hausgemachten Dinkel-Bandnudeln Aufpreis

Knuspriges Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{aD, aW, c} 16,90 €
mit Dinkelspätzle oder Pommes

Cordon Bleu vom Schwein ^{aW, c, g} 18,90 €
mit Spätzle oder Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Bauernpfännle ^{aD, i, g, c} 19,50 €
(Rinderstreifen in Paprika, Knoblauch und Zwiebeln angebraten)
dazu Spätzle oder Bratkartoffeln

T4 Teller ^{aD, c, g, i} 21,90 €
mit Schweinemedallions, Dinkelspätzle, Gemüse und Pilzrahmsauce

Lachsfilet auf der Haut gebraten ^{aW, g} 24,90 €
mit Tagliatelle an Weißweinsahnesoße

Schwäbischer Rostbraten ^{aW, aD, c, i} 28,80 €
mit Röstzwiebeln, Dinkelspätzle und buntem Gemüse



Dessert

Heiße Liebe ^g

drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8,00 €

Apfelküchle ^{aW,g}

mit Vanilleeis und Sahne 8,00 €

Eis-Karte

Eisschokolade ^{c,g}

Schokoladeneis mit Sahne 6,50 €

Gemischtes Eis ^{c,g}

drei Kugeln Eis Ihrer Wahl mit Sahne 6,50 €

Kindereis „Pinocchio“ ^{c,g}

zwei Kugeln Eis mit Sahne und Smarties 4,50 €

Unsere hausgemachten Eis und Sorbets

bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten, pro Kugel 2,00 €

Eissorten

Vanille, Erdbeere, Stracciatella, Schokolade ^{c,g,F} pro Kugel 1,70 €

Portion Sahne 1,30 €



Vesperkarte

Zu jedem Vesper servieren wir unser hausgemachtes Brot!

1 Paar Wienerle ^{g,i,aW}

mit Senf und Brot 5,50 €

Saurer Käs ^{g,i,aW}

mit roten Zwiebeln 12,90 €

Schweizer Wurstsalat ^{2,3,g,i,aW}

in saurer Marinade mit Käse, Essiggurken, Radieschen und roten Zwiebelringen garniert 12,90 €

mit Bratkartoffeln ^{3,g} Aufpreis 4,90 €

Halb/Halb ^{g,i,aW}

Saurer Käs und Schweizer Wurstsalat 12,90 €

Allgäuer Brotzeitbrett ^{2,3,aW,c,g,i}

mit Bergkäse, Camembert, Schmalz, Rauchfleisch, Landjäger, Schwarzwurst, Essiggurke, Ei und Radieschen 16,90 €

Allgäuer Käsebrett ^{aW,g,i}

mit süßsaurer Gurke 16,90 €

Nachbestellung Brot oder Soße 2,50 €

Liebe Gäste,

Bitte sprechen Sie mit uns über Ihre Allergie und Unverträglichkeit, die meisten Gerichte können für Sie auch ohne Ihre Allergieauslöser zubereitet werden.

Leider können wir eine Kreuzkontamination durch Mehl (Gluten haltiges Getreide) in unserer Küche nicht ausschließen. Wir bitten um Verständnis.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Allergene

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt
Erdnusserzeugnisse

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Süßungsmittel

9 mit Sulfite/ Phosphat

10 coffeinhaltig

11 chininhaltig

Deklarationspflichtige

- a glutenhaltig
(aW Weizen, aD Dinkel, aR Roggen,
aG Gerste)
- b enthält Krebstiere
- c enthält Eier und Eierzeugnisse
- d enthält Fisch u. Fischerzeugnisse
- e enthält Erdnüsse u.
- f enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse
- h enthält Schalenfrüchte

(hM Mandeln, hH Haselnüsse)
- i enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j enthält Senf und Senferzeugnisse
- k enthält Sesamsamen
- l enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- m enthält Lupinen
- n enthält Weichtiere
(Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)