



Speisekarte

Suppen

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

Salate

- Kleiner bunter Salatteller**^{aW,e,h,i,j} 6,20 €
mit Kräutervinaigrette und Croûtons
- Kleiner gemischter Salatteller**^{aW,e,h,i,j} 8,90 €
mit Nüssen, Antipasti-Gemüse und Croûtons
- Großer gemischter Salat**^{aW,i,j} 12,50 €
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} 12,50 €
mit Röstzwiebeln
- Krautspätzle**^{aD} 12,50 €
Weißkraut mit Dinkelspätzle
- Saure Bohnen**^{aD,aW,i} 12,50 €
Bohnen mit saurer Brenne und Dinkelspätzle
- Knuspriges Schweineschnitzel „Wiener Art“**^{aD,aW,c} 16,50 €
mit Dinkelspätzle oder Pommes
- Cordon Bleu vom Schwein**^{aW,c,g} 18,50 €
(gefüllt mit Rauchfleisch und Bergkäse)
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
- Bauernpfännle**ⁱ 18,90 €
(Rinderstreifen in Paprika, Knoblauch und Zwiebeln angebraten)
dazu Bratkartoffeln
- T4 Teller**^{aD,c,g,i} 20,90 €
mit Schweinemedallions, Dinkelspätzle, Gemüse und Pilzrahmsoße
- Schwäbischer Rostbraten**^{aW,aD,c,i} 28,80 €
mit Röstzwiebeln, Dinkelspätzle und buntem Gemüse



Dessert

Hausgemachte 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 €

Heiße Liebe^{c,g}
drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8,00 €

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 unser hausgemachtes Brot!

1 Paar Wienerle^{g,i,aw}
mit Senf und Brot 5,00 €

Saurer Käs^{g,i,aw}
mit roten Zwiebeln 12,00 €

Schweizer Wurstsalat^{2,3,g,i,aw}
in saurer Marinade mit Käse, Essiggurken, Radieschen
und roten Zwiebelringen garniert 12,00 €

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

Halb/Halb^{g,i,aw}
Saurer Käs und Schweizer Wurstsalat 12,00 €

Allgäuer Brotzeitbrett^{2,3,aw,c,g,i}
mit Bergkäse, Camembert, Schmalz, Rauchfleisch, Landjäger,
Schwarzwurst, Essiggurke, Ei und Radieschen 12,50 €

Allgäuer Käsebrett^{aw,g,i}
mit süßsaurer Gurke 12,90 €

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
- 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. Erdnusserzeugnisse
- 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)