


Vorspeisen und Suppen



Gebackene Muschelbällchen mit Rote Beete Carpaccio und Wasabi	9,90 €
Tartar vom Weiderind mit Romanaherzen und geräucherter Paprikacreme	9,90 €
Gemischter Salatteller mit Balsamicodressing	5,30 €
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultäschle und Zwiebelschmelze	5,30 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	4,90 €
Cremesuppe vom Hokaidokürbis aus eigenem Anbau	5,90 €

Fisch und Vegetarisch



Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Nolly Prat Schaum und selbst gemachten Nudeln	22,90 €
Doradenfilet mit Aromaten dazu „sun dried“ Tomaten und cremiger Oliven-Polenta	22,90 €
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller	11,90 €/8,90 €
Variation vom Hokaidokürbis aus eigenem Anbau mit Sesam Wan-Tan	16,90 €
Veganes Risotto mit Steinchampignons und Mini-Gemüse	16,90 €
<u>Empfehlungen</u>	
Ragout von heimischem Wild mit Preiselbeeren und Haselnussspätzle	19,90 €
Lammrücken im Brotmantel mit bunten Tomaten und Kartoffel-Kräuterstampf	24,90 €

Unsere klassischen Fleischgerichte



Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Speck- Bratkartoffeln und Preiselbeeren	24,90 €/17,90 €
Rinderbäckchen im Lembergersöble mit Schmorgemüse und Spätzle	18,90 €/ 13,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit kleinem Maultäschle, Speckbohnen und Röstkartoffeln	25,90 €/18,90 €
Cordon bleu vom Kalb mit selbst gemachten Pommes frites	25,90 €
Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken mit selbst gemachten Pommes frites	13,90 €/8,90 €
Filet vom Landschwein mit Steinchampignons, jungem Lauch und hausgemachte Spätzle	16,90 €/13,90 €
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salatteller	12,90 €/8,90 €

Donnerstag ist Rostbratentag
Jeder Rostbraten nur 22,90 € bzw. 17,90 €

„Aktion“ Rostbraten

Saisonale Aktion bitte fragen Sie unser Servicepersonal

„Klassik“ Rostbraten

mit Maultäschle und Bratkartoffeln

„Feuer“ Rostbraten

mit Chilizwiebeln, selbst gemachten Herzoginkartoffeln und flammendem Hexenfeuer

„Allgäuer“ Rostbraten

mit Käsespätzle und Röstzwiebeln

„Pfeffer“ Rostbraten

mit Cognac-Pfefferrahmsoße und Pilzkroketten

„Champignon“ Rostbraten

mit frischen Champignons in Rahm und hausgemachten Spätzle

„Stroganoff“ Rostbraten

mit Champignons, Gurken, Zwiebel und hausgemachten Spätzle

Kleinerer Preis = halbe Portion

Vesperkarte

Fleischkäse selbst hergestellt ohne Zusatzstoffe
mit Zwiebelsoße und Brot

8,90 €

Grobe Paprikawurst aus eigener Herstellung
mit grobem Senf und Bauernbrot

8,90 €

Wurstsalat aus eigenem Fleischkäse
mit Käse oder Schwarzwurst⁴ und Brot

8,90 €

Große Salatplatte
mit Schinken⁴ und Käsestreifen

8,90 €

