Vorneweg

Aperol Sprizz	0,25 l	6,90 €
Lillet Berry	0,25 l	6,90 €
Crodino Sprizz (Alkoholfrei)	0,25 l	6,90 €
Glas Sekt pur, mit Holunder oder Cassis	0,1 l	5,30 €
Campari mit Soda oder Orange	4 cl	6,20 €

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat
Rohkost- und Blattsalate mit Radieschensprossen 6,50 €

Brätknödelsupp´
Rinderbouillon mit Brätknödeln und Backerbsen 6,70 €

Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.

Salatplatten

Große gemischte Salatplatte wahlweise

- mit gebratener Hähnchenbrust 18,50 €
- mit gebratenem Forellenfilet 19,50 €

Fleischlos

Gemüse-Curry - pikant -
Saisonales Gemüse mit pikanter Kokos-Currysoße, 18,00 €
Basmatireis, geröstetem Sesam und Nußcrunch
Gluten- und Lactosefrei, Vegan

Spinatknödel
mit geriebenem Bergkäse, Nussbutter 17,90 €
und Blattsalat

Käässpätzle
Hausgemachte Spätzle mit Hittisauer Heumilchkäse, 18,50 €
zweierlei Zwiebeln und kleinem Blattsalat

Hauptgerichte

Hähnchen-Curry - pikant -
Gebratene Hähnchenbrust mit saisonalem Gemüse, 21,90 €
pikanter Kokos-Currysoße, Basmatireis,
geröstetem Sesam und Nußcrunch
Gluten- und Lactosefrei

Paniertes Schweineschnitzel
mit kleinem gemischtem Salat 19,40 €

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes – frites 18,40 €

Hausgemachte Maultaschen
mit Zwiebelschmelze, Bratensoße und kleinem gemischtem Salat 17,90 €

Schwäbischer Rollbraten
Schweinerollbraten gefüllt mit Röstzwiebeln und Speck 17,40 €
von der Landmetzgerei Barth in Obermeckenbeuren,
mit hausgemachten Spätzle

Cordon Bleu
vom Schweinerücken mit Hinterschinken und Bergkäse gefüllt, 23,90 €
Gemüse und Pommes - frites

Medaillons vom Opfenbacher Heuschwein
Gegrillte Schweinemedaillons mit Rahmsoße, 23,90 €
gebratenen Champignons, Gemüse und hausgemachten Spätzle

Spezialitäten vom Rind

Saure Leber
Geschnetzelte Rinderleber in schwäbisch-saurer Bratensoße
mit Bratkartoffeln 19,50 €

Zwiebelrostbraten
Rinderrückensteak mit Röstzwiebeln, Bratensoße 30,90 €
und hausgemachten Spätzle

Rehgerichte

Unsere Rehe beziehen wir von langjährig bekannten Jägern, deren Reviere in unserer unmittelbaren Umgebung liegen.

Durch diese vertrauensvolle und regionale Zusammenarbeit können wir Ihnen heimisches Rehfleisch von hervorragender Qualität und mit nachvollziehbarer Herkunft anbieten.

Rehragout
mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren 21,90 €

„Waidmanns Heil"
Rehragout und Rehmedaillons 26,90 €
mit gebratenen Champignons, hausgemachten Spätzle
und Preiselbeeren

Vesper

Wurstsalat mit Holzofenbrot ②③④	12,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler und Holzofenbrot ②③④	12,90 €
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Holzofenbrot ②③④	12,90 €
Saurer Käs´ mit Holzofenbrot ②③④	11,90 €
Von jedem a bissle ②③④ Normaler oder Schweizer oder Schwäbischer Wurstsalat mit saurem Käs´ und Holzofenbrot	12,90 €
Wir empfehlen Ihnen zum Vesper eine Portion Bratkartoffeln	5,50 €