SPEISEN

FOOD

Suppen & Vorspeisen

soups & starters

Tafelspitzbouillon | Wurzelgemüse | hausgemachte Flädle 5,90 €
beef broth | root vegetables | homemade pancake strips

Speckknödelsuppe -
Hausgemachte Speckknödel | Rinderkraftbrühe | Schnittlauch 6,90 €
homemade bacon dumplings | beef broth | chives

Kleiner bunter Salatteller -
Blattsalate | Cherrytomaten | Mais | Karotten |
Kartoffelsalat | Hausdressing Vegan 5,90 €
small salad | cherry tomatoes | sweetcorn | carrots | potato salad | house dressing

der kleine Hunger...

snacks

Schweizer Wurstsalat | rote Zwiebeln | Essiggurke | Brot | Butter 11,90 €
Swiss „Wurstsalat" with cheese | red onions | gherkin | bread | butter

Räucherlachs | Apfelkren | Kartoffelrösti | Dill | Salatbouquet 14,90 €
smoked salmon | apple horseradish | potato hash browns | dill | salad

Matjesfilet | Dillsauerrahm | Apfel | rote Zwiebel |
Essiggurken | Butterkartoffeln 15,90 €
fillet of herring | dill sour cream | apple | red onion | gherkins | buttered potatoes

Hausgemachte Schweinebratensülze |
Remouladensauce | Röstkartoffeln 16,90 €
homemade pork aspic | sauce rémoulade | roasted potatoes

Trüffel-Pommes -
Rustikale Pommes | frischer Trüffel | Trüffel-Mayonnaise Veggie 9,90 €
skin-on fries | fresh truffle | truffle mayo

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. /
For information on allergens and ingredients please ask our service staff.
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / *All prices include VAT and service.*

Hauptspeisen

main dishes

Gebratenes Blumenkohlsteak | Granatapfelkerne | Tahini-Joghurt | Matcha-Kartoffelpüree | Petersilie — Veggie — 15,90 €
roasted cauliflower steak | pomegranate seeds | tahini yogurt | matcha mashed potatoes | parsley

Großer bunter Salatteller – saisonale Salate | Cherrytomaten | Mais | Karotten | Kartoffelsalat | Hausdressing — Vegan — 13,90 €
large mixed salad – seasonal salads | cherry tomatoes | sweetcorn | carrots | potato salad | house dressing

- **mit gebratenen Champignons** — Vegan — 15,90 €
  with fried mushrooms
- **mit gebratenen Putenbruststreifen** — 18,90 €
  with fried turkey breast strips
- **mit gebratenem Doradenfilet** — 19,90 €
  with grilled sea bream fillet

Käsespätzle - dreierlei Käse | Röstzwiebeln | Beilagensalat — Veggie — 14,90 €
cheese spaetzle – three kinds of cheese | crispy onions | side salad

„Schwabenteller“ – Schweinelendchen | geröstete Speckscheiben | Pilzrahmsauce | Beilagengemüse | Käsespätzle | Röstzwiebeln — 23,90 €
grilled pork tenderloin | bacon | mushroom cream sauce | vegetables | cheese spaetzle | crispy onions

Schweinekrustenbraten | Dunkelbiersauce | Bratengemüse | Apfelblaukraut | zweierlei Knödel — 17,90 €
pork roast | dark beer gravy | roast vegetables | apple red cabbage | dumplings

Pfannenschnitzel vom Landschwein – Wiener Art | Pommes Frites | Zitrone — 16,90 €
pork escalope “Viennese style” | French fries | lemon

„Allgäuer Schnitzel“ – Schweineschnitzel | Rahmsauce | saisonales Gemüse | Käsespätzle | Röstzwiebeln — 19,90 €
pork escalope | cream sauce | seasonal vegetables | cheese spaetzle | crispy onions

Gegrilltes Doradenfilet | natives Olivenöl | Meersalz | Blattspinat | Rosmarinkartoffeln — 22,90 €
grilled sea bream fillet | virgin olive oil | sea salt | spinach | rosemary potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Preiselbeeren | Zitrone | Röstkartoffeln | Beilagensalat — 27,90 €
veal escalope “Viennese style” | cranberries | lemon | roast potatoes | side salad

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. /
For information on allergens and ingredients please ask our service staff.
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / *All prices include VAT and service.*

Steak

steak

Zwiebelrostbraten -
Rumpsteak (250 g) | **Röstzwiebeln** | **Bratensauce** 26,90 €
rump steak (250 g) | crispy onions | gravy

Entrecôte (250 g) 23,90 €
ribeye steak (250 g)

Ochsenfilet (200 g) 27,90 €
ox tenderloin (200 g)

Beilagen

Speckbohnen 4,90 €
green beans with bacon

Brokkoli & Grilltomate 3,90 €
broccoli & grilled tomato

Pommes Frites 3,90 €
French fries

Kartoffelröster 3,90 €
potato hash browns

Röstkartoffeln 4,90 €
pan-fried potatoes

Saucen

Kräuterbutter 2,50 €
herb butter

Pfefferrahmsauce 3,50 €
peppercorn cream sauce

Trüffel-Mayonnaise 3,50 €
truffle mayonnaise

Desserts

desserts

Affogato al caffè – Espresso | Vanillerahmeis 4,20 €
espresso | vanilla ice cream

Warmer Schokoladenkuchen | Vanillerahmeis | Sahne | frische Früchte 8,90 €
warm chocolate cake | vanilla ice cream | whipped cream | fresh fruit

Geeister Marillenknödel | Beerenragout 8,90 €
iced apricot dumpling | berry compote

Dunkles Schokoladenmousse | frische Früchte 7,90 €
dark chocolate mousse | fruits

Apfelstrudel | Vanillerahmeis | Sahne | frische Früchte 7,90 €
apple strudel | vanilla ice cream | whipped cream | fruits

Apfelkücherl | Vanillerahmeis | frische Früchte 8,90 €
battered apple rings | vanilla ice cream | fruits

Kaiserschmarrn | Apfelmus oder Zwetschgenröster 13,90 €
Kaiserschmarrn | apple purée or plum compote

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. /
For information on allergens and ingredients please ask our service staff.
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / *All prices include VAT and service.*