

Zwiebelsuppe

mit Kräutern und Käsecrouton

6,20

Kartoffel-Lauchcremesuppe

mit Speckcroutons

5,90

Rinderkraftbrühe

mit selbst gemachten Leberspätzle
und Frühlingszwiebeln

Kleiner gemischter Salatteller

im Preiselbeer-Joghurtdressing
mit rotem Rettich und Kräutern

5,50

Große gemischte Salatplatte

im Preiselbeer-Joghurtdressing oder Vinaigrette

8,90

Wurst-Käse Salat

Fleischwurst und Käsestreifen im Essig-Öldressing

mit Zwiebeln und Schnittlauch

mit Brot **8,90**

mit Bratkartoffeln **11,90**

Gebratene Kräuterseitlinge

mit Feldsalat in Balsamico-Vinaigrette

8,90

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind (250gr.)

in Rosmarin-Rotweinjus mit Röstzwiebeln und

Bratkartoffeln oder Spätzle

20,50

Sauerbraten vom Allgäuer Rind

mit Preiselbeerblaukraut
und Kartoffelkroketten

15,90

Gekochter Tafelspitz

vom Allgäuer Rind in Meerrettichrahmsauce
mit Brokkoli Röschen und Bratkartoffeln

15,20

"Wienerschnitzel"

Kalbsschnitzel paniert in Butter gebraten mit Preiselbeeren,
Zitrone und Sardellen dazu hausgemachter Kartoffelsalat
oder Pommes Frites

19,20€

Saftiger Schweinebraten

*mit Sauerkraut und
Serviettenknödel*

14,90

Gebratenes Felchenfilet

*auf Karotten-Gemüse an Rieslingschaum-Sauce
und Salzkartoffeln*

16,90

Käusgemachte Kässpätzle Variationen

Kässpätzle mit Röstzwiebeln

9,50

Kässpätzle gratiniert mit Roquefortkäse

11,20

Spinatkäsespätzle mit Champignons und Schmelzzwiebeln

10,90

Kässpätzle mit geräuchertem Speck und Lauchzwiebeln

10,50

Kässpätzle mit selbst gemachtem Apfelmus

9,50

Dessert & Käse

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Sahne

6,90

Kaiserschmarren

mit karamellisierten Apfelspalten

7,50

Hausgemachte Creme Brûlée

6,90

Weichkäsevariation

mit verschiedenen Weichkäse, Früchten, Feigensenf und
Salzgebäck

12,50