

Hausgemachte Suppen

Pfannkuchen-Suppe ^{A C G}	€ 3,80
Leberspätzle-Suppe ^{A C}	€ 3,80
Gulaschsuppe mit Schwarzbrot ^A	€ 5,30

Knackigen Salate der Saison

Salat „Napoli“ mit Balsamico Vinaigrette ^{L G 2}	€ 11,80
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Mozzarella ^G , gegrillten Zucchini und Baguette ^A	
Chef-Salat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{C G}	€ 10,80
Gemischter Salat mit Schinken ^{5 6 10} , Käse ^L , Ei ^C und Baguette ^A	
Kleiner gemischter Salat	€ 3,20
zum Hauptgang	€ 2,80

Unsere hausgemachten Schmankerl

Schweinebraten ^A in Dunkelbiersoße mit Krautsalat ⁵ und Brezenknödel ^{A C G}	€ 10.80
Jungbullen-Tafelspitz ^I in Meerrettichsoße ^{A G L 8} mit Marktgemüse ^G und Salzkartoffeln ^G	€ 12.80
Kalbsbraten ^G mit Marktgemüse ^G und Butterspätzle ^{A C G}	€ 14.80

Unsere Schweineschnitzel frisch aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener –Art“ ^{A C G}	€ 10.80
mit Pommes frites	
Bergschnitzel ^{A C G} mit würzigem Käse paniert	€ 11.80
dazu Preiselbeeren und Bratkartoffeln	



... weil Gemütlichkeit und Qualität zählt ...

Gebratenes aus der Pfanne

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste ^{A G} auf Marsalasoße ^{G L 2} dazu Marktgemüse ^G und Ofenkartoffel ^{A C}	€ 13.80
Schwabenteller mit Schweinefilet Medallions Champignon-Rahm ^G , Butterspätzle ^{A C G} und Käse ^G	€ 13.80
Rumpsteak in Pfeffer-Cognac-Soße ^{G 2} mit Butterbohnen ^{G 5 6} und Pommes frites	€ 17.80

Fischgerichte

Seelachsfilet paniert ^{A C D G} mit Remoulade ^{C J 12} und Bratkartoffeln	€ 10.80
Gebratenes Zanderfilet ^D in Safransoße ^{D G} mit Marktgemüse ^G und Kartoffeln ^G	€ 16.80

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle ^{A C G} mit Röstzwiebeln und Salat	€ 8.80
Zucchini-Melanzani-Chili Pflanzler ^A mit Kräuterquark ^G und Salat	€ 8,80
Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^G und Salat	€ 8.80

Brotzeiten und andere Kleinigkeiten

Bayrisches Brotzeitbrettli ^{G I J L 5 6 10 12} mit Brot ^A und Butter ^G	€ 9.80
Bayrischer Wurstsalat ^{4 5 7 10 12} mit Brot ^A	€ 7.30
Currywurst ^{1 4 6} mit Pommes frites	€ 7.30
Hawaii Toast "Waikiki" ^{A C G} mit Rührei ^C und etwas Meerrettich ^{2 3}	€ 7.30



... weil Gemütlichkeit und Qualität zählt ...

Dessert und Eis

Apfelstrudel ^{A C G} mit Vanillesoße ^{C G}	€ 4.80
Kaiserschmarren ^{A C G} mit Apfel-Kompott ^G	€ 4.30
Schokoladen-Soufflé ^{A C F G} mit Vanillesoße ^{C G} und Sahne ^G	€ 4.30
Eis & Heiß	€ 4.30
Bourbon-Vanilleeis ^{G 2} mit heißen Himbeeren und Sahne ^G	
Coupe Dänemark	€ 3.80
Bourbon-Vanilleeis ^{G 2} mit Sahne und Schokosoße ^{C G H}	
Coppa Marsala	€ 4.30
Stracciatella-Eis ^G und Bourbon-Vanilleeis ^{G 2} mit Marsala-Wein ^L und Sahne ^G	
Schwarzwaldbecher Schokoladeneis ^{F G} , Stracciatella-Eis ^G Sauerkirschen, Sahne ^G und Schoko-Streusel ^{C G H}	€ 4.30
Kugel Eis	€ 1.20
Schokoladeneis ^{F G} , Stracciatella-Eis ^G , Bourbon-Vanilleeis ^{G 2}	
Schlagsahne ^G	€ 1.00

Zusatzstoffe und Allergene

- 1 Koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 Chinin haltig
- 4 konserviert
- 5 mit Nitritpökelsalz
- 6 mit Antioxidationsmitte
- 7 mit Geschmacksverstärker
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 mit Phosphat
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 mit Süßungsmittel(n)
- 13 gewachst
- 14 Taurin haltig
- 15 gentechnisch verändert

- A Gluten haltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch, Laktose
- H Schalenfrüchte (Mandeln)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- L Schwefeldioxid, Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere



... weil Gemütlichkeit und Qualität zählt ...