

Hausgemachte Suppen

Pfannkuchen-Suppe ^{A C G}	€ 5,30
Tomaten-Creme-Suppe ^G mit Weißbrot ^A	€ 5,50
Gulaschsuppe mit Brot ^A	€ 9,80

Knackige Salate der Saison

Salat „Napoli“ mit Balsamico Vinaigrette ^{L 6 2}	* € 16,80
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Mozzarella ^G , gegrillten Zucchini und Weißbrot ^A	
Chef-Salat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{C G}	* € 14,60
Gemischter Salat mit Schinken ^{5 6 10} , Käse ^L , Ei ^C und Weißbrot ^A	
Kleiner gemischter Salat	€ 5,30

Pfannen und Grillgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A C G}	€ 16,30
dazu Preiselbeeren und Bratkartoffeln	
Bergschnitzel ^{A C G} mit würzigem Käse paniert	* € 17,50
dazu Preiselbeeren und Pommes frites	
Schwabenteller mit Schweinefilet Medaillons	* € 19,60
Champignon-Rahm ^G , Butterspätzle ^{A C G} und Käse ^G	
Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste ^{A G}	€ 19,60
auf Ratatouille mit Reis	

Fischgerichte

Seelachs paniert ^{A C D G}	€ 17,30
mit Remoulade ^{C J 12} und Bratkartoffeln	
Gebratenes Zanderfilet ^D in Safransoße ^{D G}	€ 19,80
mit Gemüse ^G und Kartoffeln ^G	

Gerichte mit „*“ auch als kleine Portion für 2,- €
günstiger erhältlich, Umbestellung 1,50 €



... weil Gemütlichkeit und Qualität zählt ...

Hausgemachte Schmankerl

Schweinebraten ^A (Strohschwein-Wammerl) in Dunkelbiersoße mit Krautsalat ⁵ oder kleinem Salat und Brezenknödel ^{A C G}	€ 16,30
Jungbullen-Tafelspitz ^I in Meerrettichsoße ^{A G L B} mit Marktgemüse ^G und Salzkartoffeln ^G	€ 19,80

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle ^{A C G} mit Röstzwiebeln und Salat	* € 14,00
Mezzalune in Salbeibutter ^{A C G} und Parmesan gefüllte Teigtaschen mit Ricotta und Spinat dazu kleiner Salat oder Krautsalat	* € 16,00
Ratatouille mit Reis	* € 16,00

Kleinigkeiten

Currywurst ^{I 4 6} mit Pommes frites	€ 11,50
Stuben – Burger ^A Angus-Burger, Käse ^{G 2} , Speck ⁵ , Salat Zwiebel, Tomate, Gurke ^J , Mayonnaise ^C , BBQ-Soße ^J dazu Pommes frites	€ 15,50
Bayrischer Wurstsalat ^{2 4 5} mit Brot ^A	* 9,80 €
Schweizer Wurstsalat ^{2 4 5 G} mit Brot ^A	* 10,80 €
Kalter Braten mit Kren, Brot ^A und Butter ^G	* 10,80 €
Obatzter ^G mit Brot ^A	* 10,80 €

Gerichte mit „*“ auch als kleine Portion für 2,- € günstiger erhältlich, Umbestellung 1,50 €



... weil Gemütlichkeit und Qualität zählt ...

Dessert und Eis

Apfelstrudel ^{A C G} mit Vanilleeis ^{C G} und Sahne	€ 7,50
Kaiserschmarrn ^{A C G} mit Apfelmus	€ 8,50
Eis & Heiß Bourbon-Vanilleeis ^{G 2} mit heißen Himbeeren und Sahne ^G	€ 8,50
Coupe Dänemark Bourbon-Vanilleeis ^{G 2} mit Sahne und Schokosoße ^{C G H}	€ 7,30
Eierlikör Becher Bourbon-Vanilleeis ^{G 2} und Schokoladeneis ^{F G} mit Eierlikör ^{L 2} Schokosoße ^{C G H} Sahne ^G und Haselnuss Krokant ^H	€ 8,00
Kugel Eis Schokoladeneis ^{F G} , Bourbon-Vanilleeis ^{G 2}	€ 2,00

Für unsere kleinen Gäste bis 6 Jahre

Spätzle ^{A C} mit Bratensauce	€ 6,50
Kinderschnitzel ^{A C G} mit Pommes frites	€ 8,00

Zusatzstoffe und Allergene

1 koffeinhaltig	A Gluten haltiges Getreide
2 mit Farbstoff	B Krebstiere
3 Chinin haltig	C Eier
4 konserviert	D Fisch
5 mit Nitritpökelsalz	E Erdnüsse
6 mit Antioxidationsmitte	F Sojabohnen
7 mit Geschmacksverstärker	G Milch, Laktose
8 geschwefelt	H Schalenfrüchte (Mandeln)
9 geschwärzt	I Sellerie
10 mit Phosphat	J Senf
11 enthält eine Phenylalaninquelle	K Sesam
12 mit Süßungsmittel(n)	L Schwefeldioxid, Sulfite
13 gewachst	M Lupinen
14 Taurin haltig	N Weichtiere
15 gentechnisch verändert	



... weil Gemütlichkeit und Qualität zählt ...