

SPEISEKARTE



Aus dem Suppentopf

Leber- und Brätknödelsuppe 4,90 €

mit hausgemachten Backspätzle

Herbstliche Kürbiscremesuppe mit 4,50 €

Croutons und Kürbiskernöl

Flädlesuppe mit Rinderkraftbrühe 4,50 €

Typisch Bayrisch...

Krosse Schweinshaxe 12,90 €

an Schwarzbiersoße, Knödelduo und Salat

Sonntagsbraten (nur Sonntags) 11,90 €

an Schwarzbiersoße, mit Knödelduo und Salat

Vom Rind

Zarte Rinderbäckchen 16,90 €

an kräftiger Rotwein-Balsamico-Soße mit Preiselbeergarnitur, Spätzle und Salat

Pfeffersteak vom Weiderind 220 g 20,90 €

an würziger Pfeffersoße mit Pommes und Salat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 18,90 €

an hausgemachten Kässpätzle mit Röstzwiebel und Salat

Start in die Entensaison

Knusprig gebratene halbe Ente 18,90 €

an würzigem Geflügelsößle mit Kartoffelknödel, Apfelrotkohl und Preiselbeergarnitur

Enten-Reindl 17,90 €

ein Entenviertel mit Minihäxle, Knödelduo, Apfelrotkohl und Preiselbeeren

von Wild & Fisch

Zarter Rehbraten 16,90 €

mit Rahmpilzen, Preiselbeergarnitur, Spätzle und Salat

Rehragout 14,90 €

mit Rahmpilzen, Preiselbeergarnitur, Spätzle und Salat

Fischplatte 17,90 €

gebratenes Zander- und Lachsfilet, frittierte Calamari mit grünen Bandnudeln an Weißweinssoße

Regional aus der Fischzucht Vollmann-Schipper in Mindelaltheim:

Karpfenfilet im Bierteig 12,90 €

mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remoulade

Schnitzel & Co.

Schnitzel-Reindl 14,40 €

Trio aus paniertem Schnitzel, Schnitzel mit Meerrettich und Brezenpanade, Schnitzel in Knusperpanade, dazu Pommes und Salat

Cordonbleu 13,90 €

gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes und Salat

Bierbrauerschnitzel 14,40 €

mit Schinken und Käse überbacken, darauf ein Spiegelei, Pommes und Salat

Bayern-Schnitzel 13,90 €

mit würziger Meerrettichcreme bestrichen, in Brezenpanade ausgebacken mit Pommes und Salat

Herbst-Cordonbleu 13,90 €

gefüllt mit Zwiebel-Speck-Mischung und würzigem Käse, dazu Pommes

„Schwäbisches Leckerle“ 16,90 €

Filetmedaillons mit Kässpätzle, Speck, Röstzwiebeln und Champignonrahmsauce, dazu Salat

Start in die Gänsesaison...

Am 15.-17. Oktober starten wir am **Kirchweihwochenende** mit unserem ersten Gansessen im Jahr.

Die Gänse dürfen auch gerne für zu Hause abgeholt werden.

Vorbestellungen erleichtern uns die Arbeit.

Salate

Salat nach „Wiener Art“ 10,90 €

gemischter Salat mit Schnitzelstreifen

„Salat nach Schweizer Art“ 10,90 €

gemischter Salat mit gebackenen Camembert und Preiselbeeren

„Salat nach Jäger Art“ 11,90 €

gemischter Salat mit Roastbeefstreifen und panierten Champignons

Vegetarisches

Hausgemachte Gemüsemaultaschen 12,90 €

zweierlei Maultaschen in Zitronenbutter geschwenkt, dazu ein großer gemischter Salat

Mediterraner Feta 11,90 €

in fruchtigem Öl mit Tomaten, Oliven und Knoblauch gebacken, dazu Salat und ein Baguette

Zur Brotzeit

Wurstsalat mit Brot 6,90 €

Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Brot 7,90 €

Lumpensuppe mit Brot 7,90 €

Saurer Romadur mit Brot 7,90 €

Hausmacherplatte 7,90 €

Hausmacherwurst aus eigener Herstellung mit Essiggurke, Senf und Brot

Schinkenplatte 8,90 €

Hausgemachtes Rauchfleisch und gekochter Schinken mit Gemüse garnitur, Butter, Brot