

Osterkarte



als kleines Vorneweg

„Festtagsuppe“ - Leber- und Brätlnödelsuppe mit Backspätzle	5,90 €
Schwäbische Flädlesuppe in kräftiger, hausgemachter Rinderkraftbrühe	4,90 €

zum Start in die Spargelsaison...

Filetsteak vom Weiderind mit Kartoffelrösti und Spargel, dazu Sauce Hollandaise	29,90 €
Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, dazu Schweinemedallions, an Champignonrahmsoße und Kartoffelrösti	19,90 €
Gebrautes Zanderfilet mit Spargel, dazu Sauce Hollandaise und Kartoffelrösti	19,90 €
Schnitzel „Wiener Art“, dazu Spargel, Rösti und Sauce Hollandaise	17,90 €
Spargel nach „klassischer Art“ mit Sauce Hollandaise, dazu hausgemachter Schinken und Butterkartoffel	17,90 €

Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest!!!



Unsere Empfehlungen zu Ostern...

Osterlamm aus der Keule , geschmort in kräuterwürziger Biersoße, dazu Knoblauchbutter, Kartoffelrösti und Speckbohnen	19,90 €
„ Wilderer Teller “ - Medaillons vom Reh und Hirschschnitzel in Haselnusspanade mit Rahmpilzen, Kartoffelrösti, Preiselbeeren und Salat	24,90 €
„ Pfefferlende “ Zarte Schweinemedallions mit Spätzle an Pfefferrahm, dazu Salat	16,90 €
Hausgemachte Bärlauchmaultaschen in brauner Butter geschwenkt, mit Salat	15,90 €

von Rind & Schwein

Pfeffersteak vom Weiderind an würziger Pfeffersoße mit Pommes und Salat	24,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten an hausgemachten Kässpätzle mit Röstzwiebel und Salat	23,90 €
Tiroler Rostbraten mit Bratkartoffel, Räucherspeck, Grilltomate und Salat	23,90 €
„ Braumeistersteak “ mit Röstzwiebeln, Speck, Grilltomate, dazu Bratkartoffel und Salat	16,90 €
„ Schwäbisches Leckerle “ gebratene Medaillons vom Schwein mit Kässpätzle, Speck, Champignonrahmsoße und Grilltomate im Pfännle serviert, dazu Salat	17,40 €

Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest!!!



Schnitzel & Cordonbleu

Champignonschnitzel mit Rahmpilzen, Spätzle und Salat	15,90 €
„Bierbrauerschnitzel“ - goldgelb paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken, dazu Spiegelei, Bratkartoffel und Salat	15,90 €
„Schnitzel Cordonbleu“ - paniertes Schnitzel mit Emmentaler und hausgemachtem Schinken gefüllt, dazu Pommes und Salat lauchcreme, dazu	15,90 €
„Cordonbleu“ nach Frühlingsart, gefüllt mit Schinken und würziger Bärlauchcreme, dazu Pommes und Salat	15,90 €
Cordonbleu „Barbecue-Style“ - gefüllt mit hausgemachtem Schinken, Maultaschenstreifen, würziger Barbecuesoße und Käse, dazu Pommes und Salat	15,90 €
Feuriges „Chili-Cordonbleu“, im Knuspermantel gefüllt mit Salami, extra viel Käse und feuriger Chilisoße, dazu Pommes und Salat	15,90 €

vegetarische Gerichte

Mediterraner Feta aus dem Ofen in fruchtigem Öl mit Tomaten, Oliven und Knoblauch gebacken, dazu ein Salatteller und Baguette	14,90 €
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	13,90 €
Duo vom Schlutzkrapfen - handgemacht mit feiner Bergkäse- und Spinat-Quarkfüllung, mit Kirschtomaten in Butter geschwenkt, dazu Parmesan und Salat	14,90 €

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest!!!

für den süßen Gaumen



Kalte Nachspeisen:

- „Heiße Liebe“ - cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 6,90 €
- „Eierlikör Windbeutel“ - gefüllt mit cremigem Nuss- und Vanilleeis, Eierlikör, Nüssen und Sahne 6,90 €
- „Himbeer Windbeutel“ - gefüllt mit cremigem Vanilleeis, heißen Himbeeren und Sahne 6,90 €

Warme Nachspeisen:

- Gebackene süße Schlutzkrapfen - Handgemacht mit beschwipster Marillenfüllung, Puderzuckerhaube, cremigem Vanilleeis und Sahne 6,90 €
- „Beschwipste, hausgemachte Apfelküchle“ im Weißbierteig mit Zimt-Zuckermantel an cremigem Vanilleeis mit Sahne 6,90 €
- Wiener Apfelstrudel an cremigem Vanilleeis mit Sahne 6,90 €
- Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne 6,90 €
- Baicino - cremiges Vanilleeis mit Espresso, Baileys und Sahne 5,90 €

Dazu servieren wir unsere Kaffeespezialitäten:

Tasse Kaffee, Haferl Kaffee, Espresso, Espresso Sambuca, Cappuccino, Cafe Latte oder Latte Macchiato (auf Wunsch mit oder ohne Aroma), Heiße Schokolade