

Osterkarte



als kleines Vorneweg

Bunter Suppentopf

Hausgemachte Maultasche mit Leber- und Brätlnödel, dazu Backspätzle 6,90 €

„Festtagssuppe“ - Leber- und Brätlnödelsuppe mit Backspätzle 5,90 €

Schwäbische Flädlesuppe in kräftiger, hausgemachter Rinderkraftbrühe 5,40 €

zum Start in die Spargelsaison...

Steak vom Weiderind mit Kartoffelrösti und Spargel, dazu Sauce Hollandaise 26,90 €

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, dazu Schweinemedallions, an Champignonrahmsoße und Kartoffelrösti 21,90 €

Gebratenes Zanderfilet mit Spargel, dazu Sauce Hollandaise und Kartoffelrösti 21,90 €

Schnitzel „Wiener Art“, dazu Spargel, Rösti und Sauce Hollandaise 19,90 €

Spargel nach „klassischer Art“ mit Sauce Hollandaise, dazu hausgemachter Schinken und Butterkartoffel 19,90 €

Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest!!!



Unsere Empfehlungen zu Ostern...

Osterlamm aus der Keule , geschmort in kräuterwürziger Biersoße, dazu Knoblauchbutter, Rosmarinkartoffel und grüne Bohnen	20,90 €
„ Pfefferlende “ Zarte Schweinemedallions mit Spätzle an Pfefferrahm, dazu Salat	18,90 €
Hausgemachte Bärlauchmaultaschen in brauner Butter geschwenkt, mit Salat	16,90 €
Maultaschendreierlei - hausgemachte Bärlauch-, Spinat- und Karotten-Frischkäse-Maultasche in Butter geschwenkt, dazu Kirschtomaten und Salat	17,90 €

von Rind & Schwein

Pfeffersteak vom Weiderind an würziger Pfeffersoße mit Pommes und Salat	26,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten an hausgemachten Kässpätzle mit Röstzwiebel und Salat	25,90 €
Tiroler Rostbraten mit Bratkartoffel, Räucherspeck, Grilltomate und Salat	25,90 €
„ Braumeistersteak “ mit Röstzwiebeln, Speck, Grilltomate, dazu Bratkartoffel und Salat	16,90 €
„ Schwäbisches Leckerle “ gebratene Medallions vom Schwein mit Kässpätzle, Speck, Champignonrahmsoße und Grilltomate im Pfännle serviert, dazu Salat	18,90 €

Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest!!!



Schnitzel & Cordonbleu

Champignonschnitzel mit Rahmpilzen, Spätzle und Salat	16,90 €
„Bierbrauerschnitzel“ - goldgelb paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken, dazu Spiegelei, Bratkartoffel und Salat	16,90 €
„Schnitzel Cordonbleu“ - paniertes Schnitzel mit Emmentaler und hausgemachtem Schinken gefüllt, dazu Pommes und Salatlauchcreme, dazu	16,90 €
„Cordonbleu“ nach Frühlingsart, gefüllt mit Schinken und würziger Bärlauchcreme, dazu Pommes und Salat	17,90 €
Cordonbleu „Barbecue-Style“ - gefüllt mit hausgemachtem Schinken, Maultaschenstreifen, würziger Barbecuesoße und Käse, dazu Pommes und Salat	17,90 €
Feuriges „Chili-Cordonbleu“, im Knuspermantel gefüllt mit Salami, extra viel Käse und feuriger Chilisoße, dazu Pommes und Salat	17,90 €

vegetarische Gerichte

Mediterraner Feta aus dem Ofen in fruchtigem Öl mit Tomaten, Oliven und Knoblauch gebacken, dazu ein Salatteller und Baguette	15,90 €
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	14,90 €
Duo vom Schlutzkrapfen - handgemacht mit feiner Bergkäse- und Spinat-Quarkfüllung, mit Kirschtomaten in Butter geschwenkt, dazu Parmesan und Salat	15,90 €

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 Weißbiersteig 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