Adventskarte 2026

Heiß und kalt für Vorneweg

Hot Aperol der angesagte heiße Winterdrink mit Apfelsaft und Weißwein **6,90 €**

Polarfeuer **6,90 €**
unser wärmender Wintercocktail mit heißem braunen Rum, Apfelsaft, Honig,Zitrone und winterlichen Gewürzen

Lillet Winter Thyme **6,90 €**
mit Lillet Blanc, Birnensaft, Tonic-Water, Zimt-Zirup und Eiswürfeln



Vorspeise

Leber- und Brätknödelsuppe mit hausgemachten Backspätzle **6,90 €**

Tiroler Speckknödelsuppe in kräftiger, hausgemachter Rinderkraftbrühe **5,90 €**

Schwäbische Flädlesuppe in kräftiger, hausgemachter Rinderkraftbrühe **5,90 €**

Panierte Champignons
mit hausgemachter Remoulade und einem kleinen gemischten Salat **8,90 €**

Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen 1,- € - bei Kässpätzle 1,50 € und für einen extra Teller 2,- € berechnen.

frohe weihnachten frohe weihnachten

Geflügel und Wild aus heimischen Wäldern



Knusprig gebratene halbe Ente 27,90 €
an würziger Geflügelsoße mit Kartoffelknödel, Apfelrotkohl und Preiselbeeren

„Wilderer-Teller“ 26,90 €
Zartes Rehfilet natur gebraten und Wildschweinschnitzel in Haselnuss-panade, dazu Rahmpilze, Kartoffelrösti, Preiselbeeren und Salat

Zarter Rehbraten mit Rahmpilzen, Preiselbeeren, Spätzle und Salat 25,90 €

Sauerbraten vom Hirsch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat 23,90 €

Cordonbleu vom Hirsch 21,90 €
gefüllt mit würzigem Raclette-Käse, Preiselbeeren und Schinken, ausge-backen in Nusspanade, dazu Kartoffelsalat und gemischter Salat

Schnitzel vom Wildschwein 19,90 €
paniert in aromatischer Haselnusspanade mit Kartoffelrösti, Preiselbeeren und Salat

Wildragout mit Rahmpilzen, Preiselbeergarnitur, Spätzle 18,90 €
und Salat

Unser Wild bekommen wir jede Woche frisch und regional von den Bayerischen Staatsforsten aus den Wäldern vor unserer Haustüre geliefert.

Zerlegt und weiterverarbeitet wird es dann direkt bei uns im Haus – dadurch haben wir die bestmögliche Fleischqualität.

frohe weihnachten frohe weihnachten

Bayrisch-Schwäbische Schmankerl



„Schwäbisches Leckerle“ 19,90 €
Filetmedaillons mit Kässpätzle, Speck, Röstzwiebeln, Grilltomate und Champignonrahmsoße, dazu Salat

„Pfeffer-Lende“ 19,90 €
Zarte Schweinemedaillons mit Spätzle an Pfefferrahm, dazu Salat

Engelwirt´s Braumeistersteak 18,90 €
mit Bratkartoffel, hausgemachten Röstzwiebeln, geröstetem Speck, Grilltomate und Salat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 25,90 €
an hausgemachten Kässpätzle mit Röstzwiebel und Salat

Pfeffer-Steak 26,90 €
mit würziger Pfeffersoße, dazu Pommes und Salat

Vom Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten 21,90 €
mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und Salat

Zweierlei vom Karpfenfilet 21,90 €
im Bierteig gebacken und natur gebraten, dazu Kartoffelsalat und hausgemachte Remoulade

Karpfenfilet im Bierteig mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remoulade 18,90 €

frohe weihnachten frohe weihnachten

Schnitzel und Cordonbleu



Winter-Cordonbleu 18,90 €
gefüllt mit Camembert, Schinken und Birnenscheiben in Brezenpanade ausgebacken, dazu Pommes, Preiselbeeren und Salat

Allgäuer-Cordonbleu 18,90 €
gefüllt mit Zwiebel-Speck-Mischung und würzigem Käse, dazu Pommes und Salat

Cordonbleu gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes und Salat 18,40 €

„Bierbrauerschnitzel“ 18,90 €
mit Schinken und Käse überbacken, darauf Röstzwiebel und ein Spiegelei, dazu Bratkartoffel und Salat

Schnitzel-Reindl 18,90 €
Trio aus paniertem Schnitzel, Schnitzel mit Meerrettich und Brezenpanade, Schnitzel in Knusperpanade, dazu Pommes und Salat

Schnitzel „Wiener Art“ 17,90 €
in hauseigender Bröselmischung goldgelb paniertes Schnitzel, mit Pommes und Salat

Champignonrahmschnitzel mit Rahmpilzen, Spätzle und Salat 18,40 €

frohe weihnachten frohe weihnachten

Vegetarische Gerichte



Duo vom Schlutzkrapfen 16 ,90 €
handgemacht mit feiner Bergkäse- und Spinat-Quarkfüllung, mit Kirschtomaten in Butter geschwenkt, dazu Parmesan und Salat

Hausgemachte Schwäbische Kässpätzle 16,90 €
mit viererlei Käsemischung, Röstwiebeln und Salat

Maultaschendreierlei 17,90 €
hausgemachte Kürbis-, Spinat- und Karottenfrischkäsemaultasche in Butter geschwenkt, dazu Kirschtomaten und Salat

Hausgemachte Kürbismaultaschen 16,90 €
geschwenkt in feiner Salbeibutter und dazu ein gemischter Salat

Knödel-Trio 17,90 €
je ein Spinat-, Rote Beete- und Bergkäseknödel, serviert mit brauner Butter und Parmesanspänen, dazu ein gemischter Salatteller

Salatvariationen

Salatplatte mit gemischtem Salat und Blattsalaten – wahlweise mit

mit Schnitzelstreifen 15,90 €
mit hausgemachten schwäbischen Maultaschen 15,90 €
mit hausgemachten vegetarischen Maultaschen 15,90 €
mit panierten Champignons und kurz gebratenen Rindfleischstreifen 16,90 €

frohe weihnachten frohe weihnachten

Kalter Nachtisch

„Himbeer-Windbeutel“ **6,90 €**
gefüllt mit cremigem Vanilleeis, heißen Himbeeren und Sahne

„Eierlikör-Windbeutel“ **6,90 €**
gefüllt mit cremigem Nuss- und Vanilleeis, Eierlikör, Nüssen und etwas Sahne

Spekulatius-Tiramisu **6,90 €**
mit Spekulatius-Mascarpone-Creme, getränkten Spekulatius und Glühwein-früchten im Glas serviert

Warmer Nachtisch

Gebackene, süße Schlutzkrapfen **6,90 €**
Handgemacht mit beschwipster Marillenfüllung, Puderzuckerhaube, cremigem Vanilleeis und Sahne

Hausgemachte Apfelküchle **6,90 €**
mit Puderzuckermantel an cremigem Vanilleeis mit Sahne

Wiener Apfelstrudel an cremigem Vanilleeis mit Sahne **6,90 €**

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne **6,90 €**

Baicino cremiges Vanilleeieis mit Espresso, Baileys und Sahne **5,90 €**

Liebe Gäste,

das Jahr geht zu Ende und wir möchten uns herzlich für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen in unser Haus bedanken.

Für die kommenden Feiertage wünschen wir Ihnen und Ihrer Familie eine schöne Adventszeit, ein gesegnetes Weihnachtsfest, sowie einen guten Start ins neue Jahr.