

Sonderkarte

Kürbis-Rahmsuppe

(vegetarisch)

€ 7,20-

Es ist wieder Zeit für das klassische Herbstgemüse! Unser traditionelles Kürbisrahm-Süppchen verfeinern wir mit aromatischen Kürbiskernöl und reichen wir Ihnen mit Röstbrot.

gebackener Schafskäse

(vegetarisch)

€ 8,20-

Wir servieren Ihnen den Schafskäse auf mediterrane Art. Dafür backen wir ihn mit Tomate und in Olivenöl, welches mit Knoblauch und Peperoni aromatisiert wird. Dazu wird unser Röstbrot gereicht.

Käsespätzle

(vegetarisch)

€ 12,80-

Das klassische Gericht aus dem Allgäu! Die wunderbar, schmelzenden Nudeln werden mit aromatischen Bergkäse gemischt. Dazu kommen ausgelassene Zwiebeln. Als Abrundung reichen wir einen Salat.

„Luft-Burger“

€ 15,90-

Ein richtiger Burger! Die herzhafte „Rindfleisch-Bulette“ reichen wir Ihnen gegrillt, mit einer rauchiger Barbecue-öse, Röstzwiebeln, krossen Grillspeck und Käse. Dazu reichen wir Kartoffelecken.

Backhendl vom Bio-Huhn

€ 20,50-

*Wir servieren Ihnen das knochenfreie, panierte Huhn in Teilen.
Dazu reichen wir Remoulade, einen Kartoffel-Gurken-Salat.
Ein grüner Salat rundet das Gericht ab.*

Schweinebraten

€ 24,50-

*Wir reichen dieses traditionelle Schmorgericht, von einer
Landschweinerasse, im Ofen gebraten und mit einer Biersoße
verfeinert. Dazu servieren wir gebratenen Semmelknödel
und Sauerkraut.*

Schweinefilet mit Steinpilzsoße

€ 26,50-

*Das zarte Lendchen vom Schwein, reichen rosa gebraten.
Der Jahreszeit entsprechend, reichen wir ihnen das Filet
mit einer Steinpilz-Rahmsoße. Knusprige Kartoffelkroket-
ten und ein gemischter Salat, runden unser herbstliches
Gericht ab.*

Rumpsteak mit Steinpilzsoße

€ 31,90-

*Das zarte Rumpsteak des Rindes, reichen rosa gebraten.
Der Jahreszeit entsprechend, servieren wir ihnen das
Filet mit einer Steinpilz-Rahmsoße. Knusprige Kartoffel-
kroketten und ein gemischter Salat, runden unser
herbstliches Gericht ab.*

*Wir hoffen auf einen
sonnigen „Altweibersommer
und wünschen einen
„Guten Appetit“!*