

Tagesempfehlung

„Winterbraten“ <i>(vom Rind)</i>	€ 19,80
Speck-Schmor-Soße/ Serviettenknödel/ hausgemachtes Apfel-Blaukraut	
Glühwein-Spritz	€ 6,50
Roter Winzerglühwein/ Grenadine/ Secco/ Soda/ Orange	

Vorspeisen

Flädlesuppe	€ 6,20
Rinderkraftbrühe/ Kräuterflädle	
Hochzeitssuppe	€ 6,90
Rinderkraftbrühe/ Brätknödel/ Grießnogger/ Leberspätzle/ Backerbsen	
Kleiner gemischter Salatteller	€ 7,50
Hausdressing/ gebratene Champignons/ Rosmarin-Speck-Croutons	

Fleischgerichte

Zwiebelrostbraten <i>vom Argentinischen Black Angus Rind</i>	€ 26,70
Dunkelbiersoße/ Röstzwiebeln/ Bratkartoffeln/ Grillgemüse	
Geschmorte Ochsenbäckchen	€ 22,80
Dunkelbiersoße/ Bratkartoffeln/ Wurzelgemüse	
Geschmortes Hirschgulasch	€ 20,90
Apfel-Blaukraut/ Preiselbeerbirne/ hausgemachte Spinatspätzle	

Pfefferrahmbraten *(vom Rind)* € 19,60
Cognac-Pfefferrahmsoße/ hausgemachte Spätzle/
kleine Salatgarnitur

Gegrillte Ochsenbrust € 18,90
Dunkelbiersoße/ hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur

Beilagen-Änderungen: 1,00€ Aufpreis
+ Käsespätzle als Beilage: 3,00€ Aufpreis

Schnitzel

„Almschnitzel“ € 18,90
Paniertes Schweineschnitzel/ Dunkelbiersoße/ Käsespätzle/
Röstzwiebeln/ kleine Salatgarnitur

Pilzrahmschnitzel *(Pute, natur gebraten)* € 17,50
hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur

Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 16,50
Pommes frites/ kleine Salatgarnitur

Putenschnitzel „Wiener Art“ € 16,90
Pommes frites/ kleine Salatgarnitur

Fischgericht

Gebratenes Filet vom isländischen Seesaibling € 22,50
Tomaten-Paprika-Soße/ Bandnudeln

Vegetarische Gerichte

Schwäbische Käsespätzle hausgemachte Röstzwiebeln	€ 13,80
Rigatoni Käse-Sahne-Soße/ Gemüsestreifen	€ 12,80
Hausgemachte Brez`nknödel Champignon-Rahmsauce/ frische Kräuter	€ 14,20

Kindergerichte

Portion Spätzle mit Soße	€ 5,90
Portion Pommes mit Ketchup	€ 5,90
Kinderschnitzel mit Pommes (nur für Kinder)	€ 8,70

Salate

Kleiner Beilagensalat Hausdressing	€ 5,90
Große gemischte Salatplatte/ Hausdressing	€ 13,20
- Putenstreifen/ Joghurtdressing	€ 15,90
- Geräucherter Lachs/ Balsamicodressing	€ 15,90
- Hinterkochen schinken/ Joghurtdressing	€ 15,50
- Thunfisch/ Joghurtdressing	€ 15,50
- Feta/ Balsamicodressing	€ 15,20

Zum süßen Ende

Hausgemachter Kaiserschmarrn Zimt-Zucker/ Apfelmus	€ 8,60
„Heiße Sissi“ Mandel-Zwetschgen-Eis/ Zwetschgenröster	€ 8,60
„Nussknacker“ Walnuss- und Haselnusseis/ Karamellsoße/ Nusskrokant	€ 8,30

Familie Rösch und Team wünschen einen guten Appetit!