

Vorspeisen

Hausgemachte Flädlesuppe Rinderkraftbrühe	€ 6,20
Kleiner gemischter Salatteller Hausdressing/ Speck-Croutons/ Sonnenblumenkerne	€ 7,50

Fleischgerichte

Zwiebelrostbraten <i>vom Argentinischen Black Angus Rind</i> Dunkelbiersoße/ Röstzwiebeln/ Käsespätzle/ Grillgemüse	€ 26,70
Rumpsteak <i>vom Argentinischen Black Angus Rind</i> Kartoffelecken/ Kräuterbutter/ Grillgemüse	€ 28,20
Schweinefilet im Speckmantel Champignon-Rahmsoße/ hausgemachte Spätzle/ Grillgemüse	€ 20,50
„Winterbraten“ <i>(vom Rind)</i> Speck-Schmor-Soße/ Käsespätzle/ hausgemachtes Apfel-Blaukraut	€ 19,80
Pfefferrahmbraten <i>(vom Rind)</i> Cognac-Pfefferrahmsoße/ hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur	€ 19,60
Gegrillte Ochsenbrust Dunkelbiersoße/ hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur	€ 18,90
Geschmortes Hirschgulasch hausgemachte Spinatspätzle/ Apfel-Blaukraut/ Preiselbeerbirne	€ 20,90

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

Schnitzel

„Almschnitzel“	€ 18,90
Paniertes Schweineschnitzel/ Dunkelbiersoße/ Käsespätzle/ Röstzwiebeln/ kleine Salatgarnitur	
Pfefferrahmschnitzel (<i>Pute, natur gebraten</i>)	€ 17,50
hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	€ 16,50
Pommes frites/ kleine Salatgarnitur	
Putenschnitzel „Wiener Art“	€ 16,90
Pommes frites/ kleine Salatgarnitur	

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet	€ 22,50
Kräuterschaumsoße/ Kartoffelecken/ glasierte Karotten	
5 gegrillte Black-Tiger-Garnelen	€ 19,50
Knoblauchmarinade/ Spaghetti-Nest/ hausgemachte Tomatensoße	

Vegetarische Gerichte

Schwäbische Käsespätzle	€ 13,80
frittierte Röstzwiebeln	
Hausgemachte Brez`nknödel	€ 14,20
Champignon-Rahmsoße/ frische Kräuter	
Hausgemachte Gemüse-Maultasche	€ 14,90
Bratkartoffeln/ Grillgemüse	

Kindengerichte

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

Salate

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

Zum süßen Ende

Hausgemachter Kaiserschmarrn Zimt-Zucker/ Apfelmus	€ 8,90
„Heiße Sissi“ Mandel-Zwetschgen-Eis/ Zwetschgenröster/ Sahnetupfer	€ 8,60
„Wintertraum“ hausgemachtes Zimteis/ Glühweinkirschen/ Sahnetupfer	€ 8,30

Familie Rösch und Team wünschen einen guten Appetit!