

Vorspeisen

Vorspeisensalat gebratene Champignons/ geröstete Sonnenblumenkerne/ Hausdressing	€ 9,80
Flädle-Suppe Rinderkraftbrühe/ hausgemachte Kräuterflädle	€ 6,20
Hausgemachte Gulaschsuppe Baguette	€ 7,50

Fleischgerichte

Rumpsteak <i>vom Argentinischen Black Angus Rind</i> Kartoffel-Wedges/ Kräuterbutter/ Gemüse	€ 28,50
Zwiebelrostbraten <i>vom Argentinischen Black Angus Rind</i> Dunkelbiersoße/ Röstzwiebeln/ Käsespätzle/ Gemüse	€ 27,90
Geschmorte irische Ochsenbäckchen Rotweinjus/ Spätzle/ Speckrosenkohl	€ 24,50
Geschmortes Hirschgulasch hausgemachte Spinatspätzle/ Apfel-Blaukraut	€ 21,50
Pfefferrahmbraten <i>(vom Rind)</i> hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur	€ 19,80
Gegrillte Ochsenbrust Dunkelbiersoße/ hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur	€ 18,90
Ofenfrischer Krustenbraten Dunkelbiersoße/ hausgemachter Kartoffelsalat/ kleine Salatgarnitur	€ 12,90
1 Paar Bratwürste Dunkelbiersoße/ Spätzle/ kleine Salatgarnitur	€ 11,80
Currywurst Pommes frites	€ 11,80

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

Schnitzel

„Almschnitzel“	€ 18,90
Paniertes Schweineschnitzel/ Dunkelbiersoße/ Käsespätzle/ Röstzwiebeln/ kleine Salatgarnitur	
„Schlemmerschnitzel“	€ 18,20
Paniertes Schweineschnitzel/ Champignon-Rahmsoße/ Kartoffel- Wedges/ kleine Salatgarnitur	
Pilzrahmschnitzel (<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	

Vegetarische Gerichte

Schwäbische Käsespätzle	€ 13,80
Röstzwiebeln	
Hausgemachte Brez'nknödel	€ 14,80
Champignon-Rahmsoße	

Fischgerichte

Isländisches Seesaibling-Filet	€ 26,20
Tomatensoße/ Paprikagemüse/ Tagliatelle	
Garnelenspieß	€ 19,90
Tomatensoße/ Tagliatelle	

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	€ 16,90
- Hinterkochen schinken/ Joghurtdressing	€ 15,50
- Garnelenspieß/ Hausdressing	€ 18,80
- Räucherlachs/ Balsamicodressing	€ 16,90

Zum süßen Ende

Hausgemachter Kaiserschmarrn € 8,90
Zimt-Zucker/ Apfelmus

„Wintertraum“ € 8,60
hausgemachtes Zimteis/ Glühweinkirschen/ Sahnetupfer

„Nussknacker“ € 8,90
hausgemachtes Walnuss- und Haselnusseis/
Karamellsoße/ Nusskrokant

Affogato € 4,90 Espresso/ Vanilleeis <i>(wahlweise mit Amaretto/ Eierlikör/ Kirsch- oder Haselnusslikör)</i> + 1,30
--

Familie Rösch und Team wünschen einen guten Appetit!