

Vorspeisen

Vorspeisensalat Preiselbeer-Dressing/ gebratene Champignons/ geröstete Sonnenblumenkerne	€ 9,80
Leberknödel-Suppe Rinderkraftbrühe	€ 6,40
Hausgemachte Curry-Linsen-Suppe Sahnehaube/ Baguette	€ 7,20

Fleischgerichte

„Surf and Turf“ Rumpsteak vom Black Angus Rind/ Black Tiger Riesengarnele/ Kartoffelecken/ Kräuterbutter/ Grillgemüse	€ 29,90
Rinderfilet <i>vom Argentinischen Black Angus Rind</i> Cognac-Pfefferrahmsoße/ Kroketten/ Gemüse	€ 29,20
Zwiebelrostbraten <i>vom Argentinischen Black Angus Rind</i> Dunkelbiersoße/ Röstzwiebeln/ Käsespätzle/ Gemüse	€ 27,90
Zarter Tafelspitz vom Rind Meerrettichsoße/ Salzkartoffeln/ gemischtes Gemüse	€ 20,50
Gebratenes Schweinefilet Champignon-Rahmsoße/ hausgemachte Spätzle/ Gemüse	€ 19,50
Pfefferrahmbraten <i>(vom Rind)</i> hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur	€ 19,80
Gegrillte Ochsenbrust Dunkelbiersoße/ hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur	€ 18,90
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“ Paniertes Schweineschnitzel/ Dunkelbiersoße/ Käsespätzle/ Röstzwiebeln/ kleine Salatgarnitur	€ 18,90
Pfefferrahmschnitzel (<i>Pute, natur gebraten</i>) hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur	€ 17,50
Pilzrahmschnitzel (<i>Pute, natur gebraten</i>) hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur	€ 17,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes frites/ kleine Salatgarnitur	€ 16,50
Putenschnitzel „Wiener Art“ Pommes frites/ kleine Salatgarnitur	€ 16,90

Vegetarische Gerichte

Schwäbische Käsespätzle Röstzwiebeln	€ 13,80
Hausgemachte Serviettenknödel Champignon-Rahmsoße	€ 14,80
Rigatoni Merlot-Rosato-Soße/ Babyspinat/ Kirschtomaten	€ 13,80

Kindergerichte

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

Zum süßen Ende

Hausgemachter Kaiserschmarrn Zimt-Zucker/ Apfelmus	€ 8,90
„Zimttraum“ hausgemachtes Zimteis/ Rotweinkirschen/ Sahnetupfer	€ 8,60
„Nussknacker“ hausgemachtes Walnuss- und Haselnusseis/ Karamellsoße/ Nusskrokant	€ 8,90
Crème brûlée frische Beeren	€ 8,60

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

Familie Rösch und Team wünschen einen guten Appetit!