

Vorspeisen

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

Fleischgerichte

Zwiebelrostbraten <i>vom Argentinischen Black Angus Rind</i> Dunkelbiersoße/ Röstzwiebeln/ Käsespätzle/ Gemüse	€ 27,90
Zarter Tafelspitz vom Rind Meerrettichsoße/ Salzkartoffeln/ gemischtes Gemüse	€ 20,50
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“ Panierter 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 Brez'nknödel Champignon-Rahmsoße	€ 14,80

Fischgerichte

Fischplatte (<i>Skrei/ Norweger Fjordlachs</i>) Meerrettichsoße/ gemischter Reis/ Gemüse	€ 25,80
Dorade „Müllerin Art“ Rosmarinkartoffeln/ Gemüse/ Kräuterschmand	€ 26,20
Gebrautes Zanderfilet auf Linsengemüse/ Zitronenbutter	€ 21,20
Cremige Lachsnudeln kleiner gemischter Salatteller	€ 19,10

Salate

Kleiner Beilagensalat Hausdressing	€ 5,90
Große gemischte Salatplatte/ Hausdressing	€ 13,20
- Putenstreifen/ Joghurtdressing	€ 16,90
- Hinterkochschinken/ Joghurtdressing	€ 15,50
- Garnelenspieß/ Hausdressing	€ 18,80
- Räucherlachs/ Balsamicodressing	€ 16,90

Kindengerichte

Portion Spätzle mit Soße	€ 5,90
Portion Pommes mit Ketchup	€ 5,90
Kinderschnitzel mit Pommes <i>(nur für Kinder)</i>	€ 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 Espresso/ Vanilleeis <i>(wahlweise mit Amaretto/ Eierlikör/ Kirsch- oder Haselnusslikör)</i>	€ 4,90 + 1,30
--	------------------

Familie Rösch und Team wünschen einen guten Appetit!