

## Vorspeisen

<b>Black-Tiger-Riesengarnelen-Töpfchen</b> hausgemachte Tomatensoße/ Schafskäse-Flocken/ Baguette	€ 13,30
<b>Vorspeisensalat</b> Haus-Dressing/ gebratene Champignons/ geröstete Sonnenblumenkerne	€ 9,80
<b>Brätstrudel-Suppe</b> Rinderkraftbrühe	€ 6,80
<b>Bärlauchcremesuppe</b> Sahnetupfer	€ 6,80
<b>Brätspätzle-Suppe</b> Rinderkraftbrühe	€ 6,40

## Fleischgerichte

<b>„Surf and Turf“</b> Rumpsteak vom Black Angus Rind/ Black Tiger Riesengarnele/ Kartoffelecken/ Kräuterbutter/ Gemüse	€ 29,90
<b>Rosa gebratener Rehrücken</b> Bärlauch-Kräuterschaumsoße/ Rigatoni/ Gemüse	€ 28,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> <i>vom Argentinischen Black Angus Rind</i> Dunkelbiersoße/ Röstzwiebeln/ Käsespätzle/ Gemüse	€ 27,90
<b>Pfefferrahmbraten</b> <i>(vom Rind)</i> hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur	€ 19,80
<b>Gegrillte Ochsenbrust</b> Dunkelbiersoße/ hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur	€ 18,90
<b>1 Paar Bratwürste</b> Dunkelbiersoße/ Spätzle/ kleine Salatgarnitur	€ 11,80
<b>Currywurst</b> Pommes frites	€ 11,80

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

## Schnitzel

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

## Vegetarische Gerichte

<b>Deutscher Stangenspargel</b> ( <i>grün und weiß</i> ) Sauce Hollandaise/ Salzkartoffeln	€ 18,80
<b>Schwäbische Käsespätzle</b> Röstzwiebeln	€ 13,80
<b>Hausgemachte Brez'nknödel</b> Champignon-Rahmsoße	€ 14,80

## Fischgerichte

<b>„Fischplatte“</b> ( <i>Seesaibling/ Lachs</i> ) Bärlauch-Kräuterschaumsoße/ Salzkartoffeln/ Gemüse	€ 25,20
<b>Gebackene Tintenfischringe</b> Remoulade/ gemischter Salat	€ 16,90

## Brotzeit

<b>Schweizer Wurstsalat</b> Wurstsalat mit Emmentalerstreifen/ zwei Scheiben Brot	€ 11,90
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> zwei Scheiben Brot	€ 10,90

## Salate

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

## Kindengerichte

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

## Zum süßen Ende

<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> Zimt-Zucker/ Apfelmus	€ 8,90
<b>Crème brûlée</b> frische Beeren	€ 8,60
<b>Nussbecher</b> hausgemachtes Walnuss- und Haselnusseis/ Karamellsoße/ Nusskrokant	€ 8,90
<b>Affogato</b> Espresso/ Vanilleeis <i>(wahlweise mit Amaretto/ Eierlikör/ Kirsch- oder Haselnusslikör)</i>	€ 4,90 + 1,30

Familie Rösch und Team wünschen einen guten Appetit!