



SPEISEN

FOOD

Vorspeisen

starters

Frische Spargelcremesuppe asparagus cream soup	6,80 €
Kraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel consommé with veal strudel	5,80 €
Kraftbrühe mit Leberspätzle consommé with liver spaetzle	5,20 €
Asiatische Thai-Curry-Suppe mit Ingwer und Kokosmilch Asian Thai curry soup with ginger and coconut milk	6,80 €
Bunter Salatteller side salad	5,50 €

Hauptgerichte

main dishes

Portion frischer Schrobenhausener Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln serving of fresh asparagus from Schrobenhausen with homemade hollandaise and boiled potatoes	
mit gekochtem Hinterschinken with cooked ham	21,20 €
mit kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb with small veal escalope „Viennese style“	25,80 €
mit frischem gebratenem Saiblingsfilet with fresh grilled char filet	27,40 €
Allgäuer Käsespätzle mit herzhaftem Bergkäse, Röstzwiebeln und buntem Salatteller Allgäu cheese spaetzle with fried onions and side salad	13,80 €
Wildkräutersalat mit gegrilltem Zanderfilet und Parmesanblättern wild herbs salad with grilled pike-perch filet, Parmesan	17,80 €
Gebratenes Zanderfilet vom Grill mit Paprika-Rosmarin-Butter, geschmorter Paprika und gebackenen Rosmarinkartoffeln grilled filet of pike-perch with sweet pepper rosemary butter, braised oven sweet peppers and baked rosemary potatoes	19,80 €
Wiener Schnitzel von der Kalbshälfte, in Butter gebraten mit Röstkartoffeln Preiselbeeren und Beilagensalat veal escalope „Viennese style“, baked in butter with roasted potatoes, cranberries and side salad	22,80 €
Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatgarnitur pork escalope „Viennese style“ with chips and salad bouquet	13,80 €

Ofenfrischer Schweinenackenbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Beilagensalat oven-fresh pork roast with dark beer gravy, potato dumpling and side salad	13,80 €
„Schwabenteller“ – Zwei Stück Schweinelendchen vom Grill mit Rahmsauce, Käsespätzle, Grillspeck und Röstzwiebeln two pieces of grilled pork loin with cream sauce, cheese spaetzle, grilled bacon and fried onions	17,80 €
Zarter Tafelspitz vom Milchkalb, im Ofen geschmort mit Dijonsenf-Sauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin prime boiled fillet of veal „Viennese style“ with Dijon mustard sauce, bacon beans and potato gratin	18,80 €
Wiener Zwiebelrostbraten „Dry Aged“ vom alpenländischen Jungbullen mit Knoblauchbutter und Bratkartoffeln regional beef sirloin steak „dry aged“ with onions, garlic butter and roasted potatoes	28,80 €

Brotzeiten

small dishes

Schweizer Wurstsalat mit Salatgarnitur, Brot und Butter Swiss „Wurstsalat“ with salad bouquet, bread and butter	10,40 €
Hausgemachte Schweinebratensülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln homemade pork meat aspic with rémoulade and roasted potatoes	12,80 €
Matjesfilets mit Dillsauerrahm, Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und Butterkartoffeln filets of herring with dill sour cream, apples, onions, gherkins and potatoes tossed in butter	13,80 €
Mild geräucherter Fjordlachs mit Sahnemeerrettich, Salatsträußchen und Schweizer Röstinchen smoked salmon with horseradish, salad bouquet and hash browns	15,80 €

Desserts

desserts

Affogato al caffè – Espresso mit Vanilleeis espresso with vanilla ice cream	4,20 €
Vanillerahmeis mit Sahne und heißen Himbeeren vanilla ice cream with whipped cream and hot raspberries	8,20 €
Apfelkücherl mit Vanillerahmeis deep-fried battered apple rings with vanilla ice cream	8,80 €
Braunes Schokoladenmousse mit frischen Früchten brown chocolate mousse with fresh fruits	9,80 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus (auf Anfrage – mit Vorlaufzeit) Kaiserschmarrn with apple sauce	11,40 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.

