

Aus dem Suppentopf



Tomatensuppe mit Sahnehaube	5,60
Flädlesuppe	4,40
Festtagssuppe (Brät- und Leberknödel, Backerbsen)	5,90



Aus der Vitaminbar

<u>Kleiner Salatteller</u> mit Hausdressing	5,00
<u>Bunte Salatschüssel</u> mit Weißbrot	10,30
und Putenstreifen vom Grill	14,20
und 2erlei gebratenen Fischfiletstücken	14,20

Werte Gäste, wir bitten Sie um Verständnis, dass wir 1,10€ Aufpreis für eine Beilagenänderung berechnen und für Änderung auf Kässpätzlen als Beilage 3,20€. Bei Unverträglichkeiten einzelner Lebensmittel sowie Informationen über in unseren Speisen enthaltene Zusatzstoffe, fragen sie bitte unsere Mitarbeiter.

Hauptgerichte

<u>Jägerbraten vom Schwein</u> mit Pilzen und hausgemachten Spätzle	16,30
<u>Schweineschnitzel Wiener Art</u> mit Pommes frites	15,80
<u>Tiroler Gröstl</u> mit Bratensoße und Spiegelei	13,80

<u>Holzfällersteak vom Schweinerücken</u> mit Speck- Zwiebelstreifen, Lauchzwiebelringen und Pommes frites	17,40
<u>Allgäuer Kässpätzlen</u> von hausgemachten Spätzle und 3erlei Käsesorten hergestellt mit Röstzwiebeln und kleinem Salatteller	14,80
<u>Allgäuer Schmaus</u> – Rinderlendchen an Kässpätzlen mit Bratensoße und Röstzwiebeln	28,30
<u>Zwiebelrostbraten</u> aus der Rinderlende geschnitten mit Bratkartoffeln	27,80
<u>Rinderlendensteak</u> (Mindestgewicht 250g) an Pfeffer-Cognacsoße mit Speckbohnen und Wedges	32,20
<u>Schwabenteller</u> Schweinefiletmedaillons an Champignonrahmsoße mit Bohnen, hausgemachten Spätzle und Rösti	21,00
<u>Rahmschnitzel vom Schwein</u> mit Kroketten	15,10
<u>Putenmedaillons</u> an pikanter Pfefferrahmsoße mit Rösti	16,20
<u>Fischduett</u> – Filets von Zander und Seehecht an mediterranem Gemüse und Salzkartoffeln	24,00
<u>Vegetarische Kräutergnocchi</u> auf Tomatensoße und mit Ruccola garniert	11,50

Für unsere Kleinen Gäste

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Putenrahmschnitzel mit Spätzle

Spätzle mit Rahmsoupe

Pommes frites mit Ketchup

Desserts

Apfelküchle mit Vanilleeis

Lauwarmes Schokotörtchen

mit 2 Kugeln Vanilleeis und Ananasp garnitur

„Amarettobecher“

Vanille- und Mocca-Eis, Amarettini, Likör und Sahne

„Schokokuss“

Stracciatella- und Schoko-Eis, Karamellsoupe und Sahne

Gemischtes Eis mit Sahne

NEU!!

Nach dem Essen empfehlen wir

Tasse Cafe Creme	2,60
Haferl Cafe Creme	3,40
Espresso einfach	2,30
Espresso doppelt	3,50
Cappuccino	3,50
Chococcino	3,60
Latte Macchiato	3,50
Café "Affogato" – Espresso mit Vanilleeis	

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen
Christian Keller und sein Walburg – Team!*