








Suppen

 Hausgemachte Rinderbrühe mit Flädle	4,90€
 Hausgemachte Rinderbrühe mit Nudeln und Fleischwürfeln vom Weiderind	5,30€
Karotten-Ingwer Suppe mit Grissini	5,30€

Salate



Bunter Salatteller mit Kartoffelsalat	4,90€
Große bunte Salatplatte mit Kartoffelsalat	8,60€
Bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust und hausgemachter Kräuterbutter	15,50€ (12,40€)

Aus unserem Fischweiher frisch auf den Tisch

 Forelle „Müllerin Art“, mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	19,90€
 Forelle „Blau“, mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat ⁵	19,90€
 Gebratene Forellenfilets mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	20,50€ (16,70€)
 Bunte Salatplatte mit gebratenen Forellenfilets	18,90€ (15,10€)
 Forelle im Buchenrauch geräuchert, mit Sahnemeerrettich und Butter, dazu Brot von Schneiders Backstube aus Haidgau	12,90€

Unsere Weinempfehlung: Ein Meersburger Weißburgunder gibt dem Forellengericht eine extra Note.

Vom Schwein



 Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und gemischtem Salat ⁶	16,90€ (13,50€)
 Rahmschnitzel mit Rahmsöße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	16,90€ (13,50€)

Preise in Klammern () = kleine Portion

Erklärung von Inhaltsstoffen: 1=Farbstoff 2=Konservierungsstoff 3=Antioxidationsmittel 4=Geschmacksverstärker 5=geschwefelt 6=mit Süßungsmittel
7=Phosphat 8=koffeinhaltig


Wegen Allergenen fragen Sie nach unserer Allergen-Speisekarte

Vom Weiderind

 Zwiebelrostbraten auf Bratensoße, dazu hausgemachte Spätzle, Schmelzzwiebeln und gemischter Salat	25,90€
 Bunte Salatplatte mit Roastbeef und hausgemachter Kräuterbutter	24,90€

Unsere Weinempfehlung: Der Rotwein Il Mio Primitivo aus Italien/Apulien mit seinem fruchtigen Charakter passt sehr gut zum Weiderind.


Vegetarisch

 Hausgemachte Kässpätzle mit Emmentaler und Bergkäse aus dem Allgäu, Schmelzzwiebeln, dazu gemischter Salat	13,50€ (10,80€)
---	-----------------

Vegan & Glutenfrei

Kichererbsen-Gemüsecurry mit Fairtrade Naturreis und Blattsalat	15,90€
---	--------

Weitere Gerichte



Halbes Hähnchen mit Brot	8,50€
Pommes Frites mit Ketchup ⁶	4,30€ (3,40€)
Hausgemachte Spätzle mit Soße	4,30€ (3,40€)
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup ⁶	6,80€ (5,30€)
Kutteln in saurer Soße, mit Brot	8,30€
2 Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{3,7}	10,20€ (8,10€)
 Currywurst, Rote Wurst mit Curry-Ketchup und Pommes Frites ^{1,2,4,7}	6,90€

Preise in Klammern () = kleine Portion

Erklärung von Inhaltsstoffen: 1=Farbstoff 2=Konservierungsstoff 3=Antioxidationsmittel 4=Geschmacksverstärker 5=geschwefelt 6=mit Süßungsmittel
7=Phosphat 8=koffeinhaltig





Wegen Allergenen fragen Sie nach unserer Allergen-Speisekarte

Für unsere kleinen Gäste

gemischter Salatteller	2,90€
 Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup ⁶	6,50€
 Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln	6,30€
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup ⁶	5,30€
Pommes Frites mit Ketchup ⁶	4,30€
Hausgemachte Spätzle mit Soße	4,30€

Vesper

zu allen Vespers reichen wir Brot von Schneiders Backstube aus Haidgau

 Wurstsalat - Fleischwurst mit Zwiebelringen ^{2,7}	8,90€ (7,10€)
 Schweizer Wurstsalat- Fleischwurst mit Allgäuer Emmentaler und Zwiebelringen ^{2,7}	9,20€ (7,30€)
 Saurer Käse - Limburger (laktosefrei) mit Zwiebeln und Essiggurke	9,20€ (7,30€)
 Vitaler Wurstsalat – kleiner Wurstsalat mit Zwiebelringen von Salaten umringt ^{2,9}	9,80€

Preise in Klammern () = kleine Portion

Erklärung von Inhaltsstoffen: 1=Farbstoff 2=Konservierungsstoff 3=Antioxidationsmittel 4=Geschmacksverstärker 5=geschwefelt 6=mit Süßungsmittel
7=Phosphat 8=koffeinhaltig

Wegen Allergenen fragen Sie nach unserer Allergen-Speisekarte