

SPEISENKARTE

Liebe Gäste, unsere Küche verwendet regionale und saisonale Zutaten von hoher Qualität. Nahezu alle Gerichte sind hausgemacht und werden frisch zubereitet. Lasst es euch schmecken!

Suppen

Leberknödelsuppe Rindssuppe / Schnittlauch	8,50 Euro
Aufgeschmolzene Breznsuppe Rindssuppe / Schmelzzwiebeln / Schnittlauch	7,80 Euro
Bayerische Kartoffelsuppe (vegan) Gemüse / Majoran	8,40 Euro
Wienerle als Einlage	je Stück 2,80 Euro

Brotzeiten

Brotzeitbrett Pfefferbeißer / Südtiroler Kaminwurz / Griebenschmalz / Tiroler Bergkäse / hausgemachter Obachta (vegetarisch) / kalter Braten / Brotkorb	pro Person 10,50 Euro
Hausgemachter Obachta (vegetarisch) aus Camembert / Frischkäse / rote Zwiebeln / Breze (so lange der Vorrat reicht)	11,90 Euro
Schwäbischer Wurstsalat Lyoner / rote Zwiebeln / Essiggurke / Brot mit Emmentaler	13,50 Euro 13,50 Euro

Schmankerl

Fränkische Bratwurst (zwei Stück) Sauerkraut / mittelscharfer Senf / Brot	11,90 Euro
Kalbfleischpflanzerl (zwei Stück) (glutenfrei) Kartoffel-Gurken-Salat / mittelscharfer Senf	15,80 Euro kleine Portion 11,40 Euro
Obachtkartoffel aus dem Ofen Kräuterquark / kleiner bunter Blattsalat / wahlweise mit saisonalem Ofengemüse (vegetarisch)	12,40 Euro 16,90 Euro
Landhuhn in der Breznpanade	19,40 Euro

Salate

Bunter Blattsalat (vegan) Tomate / Gurke / Karotte / Radieschen / wahlweise mit saisonalem Ofengemüse (vegan)	9,90 Euro 16,90 Euro
Ziegenkäse vom Grill / Honig (vegetarisch) Landhuhn in der Breznpanade	16,90 Euro 19,40 Euro
Beilagensalat (vegan)	4,70 Euro

Hauptspeisen

Dreierlei Semmelknödel (vegetarisch) (Spinat, Rote Beete, Pilze) hausgemacht / mit Nussbutter / Tiroler Bergkäse	18,50 Euro
Sellerieschnitzel in der Breznpanade (vegetarisch) Kartoffel-Bergkäse-Püree / Ingwer-Preiselbeeren / eingelegtes Essiggemüse	17,50 Euro
Böckinger Feldgschrei (Gaisburger Marsch/schwäbischer Eintopf) Rindstafelspitz / Wurzelgemüse / hausgemachte Spätzle / Kartoffelschnitz	19,50 Euro
Hausgemachte Linse & Spätzle mit Saitenwürschtle (Wienerle)	15,90 Euro
ohne Saitenwürschtle (vegetarisch)	13,80 Euro
König Ludwig Klopse hausgemachte Kalbfleischbällchen / Weißbierrahm / gebackene Kapern / Petersilienkartoffeln	19,80 Euro
	kleine Portion 14,80 Euro
Wendelins Badischer Sauerbraten vom bayerischen Jungbullen 32 Std. geschmort bei 70 Grad / selbstgedrehter Semmelknödel / Rotweinsöße	27,80 Euro
Original Wiener Schnitzel hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat / kaltgerührte Preiselbeeren / Zitrone	29,90 Euro
	kleine Portion 21,50 Euro
Schweinsbraten-Gröstl (Montag-Freitag / wenn's aus is, is aus!) Kartoffelknödel / junger Lauch / Kirschtomaten / Ei	15,90 Euro

Samstags und sonntags

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Schwäbisch-Hällischen Schwein Hals und Wammerl / Kartoffelknödel / Krautsalat mit Speck / Augustiner Dunkelbiersöße	18,90 Euro
--	------------

Immer dienstags

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (Färsenfleisch aus dem Schongau) Kalbsjus / hausgemachte Spätzle / Röst- und Schmelzzwiebeln / kleiner gemischter Salat	31,50 Euro
---	------------

Nachspeisen

Gebackene Apfelkühle (zwei Stück) Vanille-Eis der Bio-Eismanufaktur BARTU / Zimt-Zucker / Sahne	10,90 Euro
Augustiner Weißbiertiramisu Mascarpone / Biscuit / Kakao	5,90 Euro

Weitere Desserts findet ihr auf unserer gesonderten Dessertkarte - unser Servicepersonal hilft euch gerne weiter!

Beilagen, Brot und Extras

Beilagensalat	4,70 Euro
hausgemachter Krautsalat mit Speck	4,90 Euro
hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat	4,90 Euro
Kartoffelknödel (Garzeit bis zu 20 min)	4,90 Euro
Selbstgedrehter Semmelknödel	4,90 Euro
hausgemachte Butterspätzle	4,90 Euro
hausgemachte Bratkartoffeln (Aufpreis für Beilagenwechsel auf Bratkartoffeln 1,80 Euro)	5,60 Euro
hausgemachtes Kartoffelpüree (Aufpreis für Beilagenwechsel auf Kartoffelpüree 1,80 Euro)	5,60 Euro
Petersilienkartoffeln	4,90 Euro
Pommes	4,90 Euro
Brotkorb	3,20 Euro
Brot (eine Scheibe)	1,00 Euro
Breze (so lange der Vorrat reicht)	2,00 Euro
Mittelscharfer Senf	0,80 Euro
Kaltgerührte Preiselbeeren	0,80 Euro