

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

Unsere Suppen findet ihr auf unserer Wochenkarte!

Brotzeiten

Brotzeitbrettl pro Person 12,50 Euro
Pfefferbeißer / Südtiroler Kaminwurz / Griebenschmalz / Tiroler Bergkäse / hausgemachter Obachta (*vegetarisch*) / kalter Braten / Brotkorb

Hausgemachter Obachta (*vegetarisch*) 11,90 Euro
aus Camembert / Frischkäse / rote Zwiebeln / Breze (so lange der Vorrat reicht)

Schwäbischer Wurstsalat 13,50 Euro

Lyoner / rote Zwiebeln / Essiggurke / Brot mit Emmentaler 13,50 Euro

Schmankerl

Schmankerl-Bratwurst (ein Stück) 8,90 Euro
Sauerkraut / mittelscharfer Senf / eine Scheibe Brot

Kalbfleischpflanzerl (zwei Stück) (*glutenfrei*) 15,80 Euro
Kartoffel-Gurken-Salat / mittelscharfer Senf kleine Portion 11,40 Euro

Obachtkartoffel aus dem Ofen 12,40 Euro

Kräuterquark / Röstzwiebeln / kleiner bunter Blattsalat / wahlweise mit

saisonaem Ofengemüse (*vegetarisch*) 16,90 Euro

Landhuhn in der Breznpanade 19,40 Euro

Salate

Bunter Blattsalat (*vegan*) 9,90 Euro

Tomate / Gurke / Karotte / Radieschen / wahlweise mit
saisonaem Ofengemüse (*vegan*)

Ziegenkäse vom Grill / Honig (*vegetarisch*) 16,90 Euro

Landhuhn in der Breznpanade 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
Fränkische Bratwurst (zwei Stück) Kartoffelpüree / Bratensoße / Sauerkraut / mittelscharfer Senf	16,40 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 / RotweinsöÙe	27,80 Euro
Original Wiener Schnitzel	29,90 Euro
hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat / kaltgerührte Preiselbeeren / Zitrone	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 DunkelbiersöÙe	18,90 Euro
--	------------

Immer dienstags

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (Färsenfleisch aus dem Schongau) Kalbsjus / 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	4,90 Euro
Selbstgedrehter Semmelknödel	4,90 Euro
Butterspätzle	4,90 Euro
hausgemachte Bratkartoffeln (Aufpreis für Beilagenwechsel auf Bratkartoffeln 1,80 Euro)	5,60 Euro
hausgemachtes Kartoffelpüree (Aufpreis für Beilagenwechsel auf Kartffelpüree 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