

SPEISEN

Vorspeisen

ZIEGENFRISCHKÄSE Chavroux

Ratatouille-Salat / Rucola-Pesto

glutenfrei / 4,J,L. / 14,00 €

*

Vitello Tonnato

ein beliebter Klassiker der italienischen Küche

Kalbfleischscheiben / Thunfischsoße / Kapern / Rucola

4,D,G,I,J, glutenfrei / 16,00 €

*

BLACK PUDDING OFENSCHLUPFER *Metzgerei Schuck*

Blutwurst-Weißbrot-Auflauf mit Speck / Malzbiersoße / Apfelkompott / Röstzwiebeln

3,A,C,G,I / 12,00 €

aus dem Suppentopf

PAPPA AL POMODORO

ein Klassiker aus Italien

mit Weißbrot und Mozzarella

A,C,G,I / 8,00 €

Zwieschendurch

echte EMDER MATJES

nach Hausfrauen Art / Rote Zwiebel / Kartoffel-Drillinge

D,G,I, glutenfrei / 15,00 €

*

Schwäbische PASTA

hausgemachte Fleisch-Maultaschen / cremige Tomatensoße / Mozzarella

A,C,I, / 16,00 €

*

geschmelzte MAULTASCHEN

Unser beliebter "Klassiker"

hausgemachte Fleisch-Maultaschen & hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat

A,C,I,J laktosefrei, / 16,50 €

*

GUTEN APPETIT

bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot auf der Tafel

SPEISEN

Salate

Tomaten-Brotsalat

mit Mozzarella und in Knoblauch gebratenen Garnelen

Orangen-Vinaigrette

A,B,G,J,L / 24,00€

*

Fregola di Sarda Salat

mit Rote Beete / Kichererbsen / gek. Eiern / Feta-Käse

Orangen-Vinaigrette

A,G,J,L, laktosenfrei / 16,00€

*

Rucolasalat

mit Steakstreifen vom Grill

Rinderhüfte / eingelegte Oliven / Tomaten / Grissini

A,4,J,L fast glutenfrei (Grissini), laktosefrei / 22,00€

*

Salat SCHWÄBLE

Maultaschenscheiben vom Grill / Speck

Kartoffel-Blattsalat / Tomaten / Gurken

Orangen-Vinaigrette

A,C,J,L, laktosefrei / 17,00€

*

Lauwarmer Nockerlsalat

würzige Hähnchenbruststreifen / Bauernschinken

hausgemachte Kartoffelnocken / Tomaten / Rucola / Grana Padano

Orangen-Vinaigrette

A,C,G,J, fast laktosenfrei (Grana Padano) / 18,00€

*

Salat der Saison

groß 12,50€ / 4,J,L, / klein 7,50€

GUTEN APPETIT

bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot auf der Tafel

SPEISEN

als Hauptgang

Schwäbischer ZWIEBELROSTBRATEN

mit geschmelzten Zwiebeln

Simmentaller Rind / Rotweinsosse / Bratkartoffeln mit Speck / Salat der Saison

4,C,G,J,L / 34,00 €

*

HINKEL-PFANNE

Huhn in Cidre mit Apfel / Weißwein / Schalotten / Champignons

dazu Schnittlauch -Tagliatelle

A,C,J,L. laktosefrei / 24,00 €

*

Selztal-SCHNITZEL *Metzgerei Schuck*

nach Wiener Art

Apfelkren / hausgemachter Kartoffeln-Gurken-Salat / Salatgarnitur

A,C,J,L. laktosefrei / 25,00 €

*

SALTIMBOCCA vom Kalb

mit Landschinken und Salbei gefüllt

hausgemachte Kartoffel-Nocken / Trüffel-Sahne / Grana Padano / Salat der Saison

A,C,G,I,J / 31,00 €

*

SCHWEINERÜCKENSTEAK *Metzgerei Schuck*

beste Landhausküche

hausgemachte Dinkel-Spätzle / Rahmpfifferlinge / Röstzwiebeln

3,A,C,G,I,J / 29,00 €

unsere warmen Saucen sind glutenfrei

für Kinder

nur für Kinder unter 12.

Kinderschnitzel mit Dinkel-Spätzle oder Kartoffelnocken 10,50€

Tagliatelle mit zerlassener Butter 8,50€

Tagliatelle mit Tomatensauce oder Rahmsauce 9,00€

hausgemachte Dinkel-Spätzle mit Rahmsauce oder zerlassener Butter 8,50€

GUTEN APPETIT

bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot auf der Tafel

SPEISEN

fleischlos aber nicht reizlos

Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzlen



mit Garten-Salat

hausgemachte Dinkel-Spätzle / Rahm / Käse / Röstzwiebeln / Salat der Saison

A,C,G,I / 18,00 €

*

Polnische Piroggen



Handgemacht

gefüllt mit Kartoffel-Frischkäse / Tomaten-Pesto / Rucola / Grana Padano

A,I / 18,00 €

Vegan

Djuvec Kartoffel-Pfanne

Drillinge / Gemüse-Ragout nach Balkan Art / frische Kräuter

I, glutenfrei, laktosefrei, / 15,00 €

*

Nachtisch

Angel D'Or Crème Brûlée

mit Licor de Mallorca

mit Espresso C,G,L / 9,00 €

Blaubeeren Tiramisu

mit Eierlikör

A,G,L / 8,50 €

gemischtes Eis mit Früchten

Vanille / Erdbeere / Schokolade C,F,G,H / 8,50 €

LIEBE GÄSTE, TUT UNS LEID.

nicht verzehrte Speisen, dürfen Sie gerne am Tisch in Ihre eigene Verpackung selbst einpacken.

Umweltfreundliche Verpackung von uns: 3,-

DANKE für Ihr Verständnis (Verpackungsverordnung)