

SPEISEN

Vorspeisen

GÄNSE-TATAR

SousVide aus dem Brust (nicht Roh) / Trüffel-Mayonnaise / Lauch / Kürbis-Chutney / Baquette
4,I,J, glutenfrei (ohne Baquette) / 16 €

*

ZIEGENWEICKÄSE vom Grill

mit Serranoschinken / Baby-Spinat / Preiselbeeren
geht auch ohne Schinken / glutenfrei nur mit Schinken / 4,J,L. / 12 €

*

RÄUCHERLACHS & FREGOLA

Fregola-Nudeln / Fenchel / Limetten-Mayonnaise / Tunfisch-Dressing
A,C,G,I / 16 €

*

ROTKOHL-FETA-STRUDEL

mit Kürbis-Hummus / Feldsalat
A,I,J,K,L / 12 €

*

Zwischendurch

GÄNSELEBER im Apfel

Gänseleber-Pate / Apfel / Rahm-Wirsing
A,G,I,L / 15 €

*

EULEN – "Himmel und Erde" *Metzgerei Schuck*

Jägerkammer-Blutwurst / Kartoffel-Stampf / Aprikosen-Kürbis-Chutney / Röstzwiebeln
3,A,C,G,I / 12 €

*

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

aus dem Suppentopf

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

ein Klassiker aus Frankreich

Weißwein / Käse-Baguette

A,C,G,I / 8,50 €



Salate

Genialer FELDSALAT

Birnen / geröstete Kürbiskerne / Brot-Croûtons

Gergenzola-Dressing

A,I,4,J,L / 17 €

*

Salat "SCHWÄBLE"

Maultaschenscheiben vom Grill / Speck / Kartoffel-Blattsalat / Tomaten / Gurken

Orangen-Vinaigrette

A,C,J,L, laktosefrei / 18 €

*

Salat a la Chef

Endiviensalat / würzige Hähnchenbruststreifen / Bauernschinken

Kürbis-Kartoffelnocken / Tomaten / Grana Padano

Orangen-Vinaigrette

A,C,G,J, fast laktosenfrei (Grana Padano) / 19 €

*



Salat der Saison

groß 14 € / 4,J,L, / klein 7 €

Schwäbischer Kartoffelsalat

ohne Gurken 3,50€ / mit Gurken 4,50€

4,I,J,L

GUTEN APPETIT

bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot auf der Tafel

SPEISEN

als Hauptgang

Hausgemachte RINDERROULADE *Klassisch mit Speck*

kräftiger Bratensoße / Kartoffeln-Stampf / Gewürz-Rotkraut

4,3,A,C,G,I,J,L. / 29 €

HINKEL-PFANNE

Huhn in Cidre mit Apfel / Weißwein / Schalotten / Champignons

dazu Schnittlauch -Tagliatelle / Salat der Saison

A,,C,G,J,L. / 26 €

LANDSCHNITZEL *nach Wiener Art*

das Fleisch vom Jägerkammer Schuck

Bratkartoffeln mit Speck / Salat & Rohkost / Apfelkren

A,C,J,L. laktosefrei / 25 €

mit Rahmsauce extra 26,50€ / mit Jägersauce extra 28,50€

KALBSHACKBRATEN

Jägersauce / Dinkel-Spätzle / Preiselbeeren / Salat der Saison

A,C,G,I,J / 28 €

WILDGULASCH *nach Mecklenburger Art*

das Fleisch vom Jägerkammer Schuck

mit Äpfeln / Gemüse / Serviettenknödel / Feldsalat

A,C,G,I,J / 31 €

GÄNSEKEULE

Junge polnische Hahnenmastgans nach Art des Hauses

Eingelegt & Geschmort / Kartoffelklöß mit Semmelbrösel

Gewürz-Rotkraut / Maronen-Apfel / Geflügeljuß

3,A,I,J,L / 32 €

für Kinder

nur für Kinder unter 12.

unsere warmen Saucen sind glutenfrei

Kinderschnitzel mit Dinkel-Spätzle oder Kartoffel-Stampf 11 €

Tagliatelle mit zerlassener Butter 9 €

Tagliatelle mit Rahmsauce 9 €

hausgemachte Dinkel-Spätzle mit Rahmsauce oder zerlassener Butter 9 €

GUTEN APPETIT

bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot auf der Tafel

SPEISEN

Vegetarisch

ALLGÄUER KÄSSPATZEN

mit Garten-Salat

Spätzle / Rahm / Bergkäse-Emmentaler / Röstzwiebeln / Salat der Saison

A,C,G,I / 18 €

*

POLNISCHE PIROGGEN

Handgemacht

gefüllt mit Kartoffel-Frischkäse / Zwiebelschmelze / herzhaftes Sauerkraut

A,G,I / 16 €

KARTOFFEL-KÜRBIS-NOCKEN

macht der Chef immer selber

Olivenöl / Baby-Spinat / Kürbiskerne / Tomaten / Grana Padano

A,I / 18 €

Vegan

KARTOFFEL-CURRY

Champignons / Erbsen / Kichererbsen / Karotten / Schalotten / Kokosmilch

I, glutenfrei, laktosefrei, / 16 €

*

Hüttengold oder für den süßen Zahn

Crème Brûlée

mit Espresso G,L / 9,00 €

ZWETSCHGEN CRUMBLE

mit Vanilleeis A,C,G, / 9,50 €

KAISERSCHMARREN

mit Zwetschgenröster A,C,G, / 11,50 €

*

für die Kinder gibt auch immer Eis !

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)