

SAISONALES

SUPPE | VORSPEISE

Wirsing-Cremesuppe mit Salz-Pfeffer-Kracherle	7,80
Gebratener Camembert im Speckmantel an einem Salatbukett, dazu Baguette	11,90

HAUPTGÄNGE

Zander-Maultäschle im schwarzen Nudelteig, geschwenkt in Nussbutter mit Blattspinat und Kirschtomaten kleine Portion	24,90 22,90
Zarter Schweinebraten aus der Schulter an einer Biersoße dazu Karottengemüse und Wellenspätzle kleine Portion	16,50 14,50
Saure Leber vom Kalb mit Bratkartoffeln und Apfelchutney	17,40
Geschmorte Rote Bete mit gebratenen Austernpilzen, Kartoffelalern und Kräuter dip	16,80
Rinder-Tafelspitz Auf Wurzelgemüse mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln kleine Portion	21,80 19,80

Je Beilagenänderung erlauben wir uns 2,00 € zu berechnen.

OCHSEN-KLASSIKER

Vom Rinderrücken des Allgäuer Weiderindes

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit g'schmelzten Pfannenzwiebeln, fein-würziger Braten-Soße

dazu Butter-Spätzle

25,90

kleine Portion

23,90

Vom Rücken des Oberschwäbischen Landschweines

Schnitzel „Wiener Art“

dazu Pommes frites

16,90

kleine Portion

14,90

Vom Oberschwäbischen Landschwein

„Schwabentraum“ Medaillons vom Schweinefilet

an cremiger Champignon-Rahm-Soße

dazu Butter-Spätzle

21,90

kleine Portion

19,90

SCHWÄBISCHES

Saure Kutteln vom Rind

mit Bauernbrot

11,90

mit Bratkartoffeln

13,90

Hausgemachte gebratene Maultaschen

mit einer Speck-Zwiebelschmelze

dazu Kartoffelsalat

14,90

Gebratene Bratwürste

ohne Darm, 1 Paar

mit Kartoffelsalat, Braten-Soße

12,90

Saure Alb-Linsen

von der Späths Albinse II „Die Kleine“ aus Lauterach

verfeinert mit unserem hausgemachten Bieressig

dazu Butter-Spätzle, ein Saitenwurst'le(2,3)

und einer Scheibe gerauchtem und gekochtem Bauchspeck (Wammerl)(2,3)

15,20

kleine Portion

13,20

Je Beilagenänderung erlauben wir uns 2,00 € zu berechnen.

VESPER

Schwäbischer Wurstsalat mit weißem Essig-Ol-Kräuter-Dressing

mit Schinkenwurst(2,3), Schwarzwurst(2,3), Essiggurken und Zwiebeln

mit Bauernbrot 10,90

kleine Portion 8,90

mit Bratkartoffeln 11,90

kleine Portion 9,90

Schweizer Wurstsalat mit weißem Essig-Ol-Kräuter-Dressing

Schinkenwurst(2,3), Emmentaler und Zwiebel

mit Bauernbrot 10,90

kleine Portion 8,90

mit Bratkartoffeln 11,90

kleine Portion 9,90

DESSERT

Die Familie Bachmann aus Indelhausen im Lautertal, mit Ihrer Firma „Lautertal-Eis“ ist unser Lieferant für unsere köstlichen, handwerklich hergestellten Eiskrem-Sorten. Hergestellt mit frischer Milch und Sahne aus dem Lautertal, aus der Region. Die Ulrichs-Bier-Eiskrem bereiten wir für Sie selbst zu.

1 Kugel Espresso-Eiskrem vom Bauernhof

mit unserem hausgemachtem Espresso-Likör aufgegossen 4,70

1 Kugel Hausgemachte Ulrichs Bier-Eiskrem

mit unserem hausgemachtem Ulrichs Bier-Likör aufgegossen 4,70

Gebackene Apfelküchle

in Zimt und Zucker gewendet

dazu 1 Kugel Vanille-Eiskrem vom Bauernhof und Schlagsahne 7,80

„Heiße Waldliebe“

3 Kugeln Vanille-Eiskrem vom Bauernhof

mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne 8,20

Gemischtes Eis vom Bauernhof (3 Kugeln) ohne Schlagsahne 5,70

mit Schlagsahne 6,90

1 Kugel Eiskrem vom Bauernhof nach Wahl 1,90