

# SAISONALES

## SUPPE | VORSPEISE

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

## HAUPTGÄNGE

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

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**