

Unsere Mittagskarte

Ochsenwirt's Hochzeitssuppe Brät- und Gebackenem Grieß-Klößchen, Leberspätzle und Flädle mit Backerbsen und Schnittlauch	6,20
Kleiner bunter Salatteller von unserem Büffet	4,60
Großer bunter Salatteller, mit Baguette von unserem Büffet	9,20
Vom Rinderrücken (Roastbeef) des Allgäuer Weiderindes Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit g'schmelzten Pfannenzwiebeln, fein-würziger Braten-Soße dazu Butter-Spätzle	21,90
Kleine Portion	19,90
Vom Oberschwäbischen Landschwein „Schwabentraum“ Medaillons vom Schweinefilet an cremiger Champignon-Rahm-Soße dazu Butter-Spätzle	18,90
Kleine Portion	16,90
Vom Oberschwäbischen Landschwein „Jäger Pfännle“ Schweinebraten und Fleischmaultasche mit cremiger Champignon-Rahm-Soße und Speckwürfelchen dazu Rahm-Käsespätzle mit geschmelzten Pfannen-Zwiebeln	15,90
Saure Kutteln vom Allgäuer Weiderind mit Bauernbrot	9,20
mit Bratkartoffeln	10,90
Von der „Dunkelgrüne marmorierte Linse“ aus Lauterach Saure Alb-Linsen verfeinert mit unserem hausgemachten Bieressig dazu Butter-Spätzle und ein Paar Saitenwürst'le(2,3)	13,90
Kleine Portion	11,90
Schwäbische Käsespätzle mit Lautertaler Käse vom Altschulzenhof in Münzdorf garniert mit g'schmelzten Pfannen-Zwiebeln	12,90
Kleine Portion	10,90
1 Kugel Espresso-Eiskrem vom Bauernhof mit unserem hausgemachtem Espresso-Likör aufgegossen	4,50
1 Kugel Hausgemachte Ulrichs Bier-Eiskrem mit unserem hausgemachtem Ulrichs Bier-Likör aufgegossen	4,50

Je Beilagenänderung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.