

Vorspeisen & kleine Gerichte

Knoblauch-Baguette • (1)	€ 4,50
Kleiner Blattsalat • mit Mangodressing, Kürbiskernen L Croutons (1,10)	€ 6,50
Garnelen al Ajillo • (8 Stück) mit Knoblauch, Kräutern & Zitrone (1,2)	€ 14,00
Falafeln (auch vegan) • mit Rote Bete Chutney und Salatbouquet (1,7,10,12)	€ 9,50
Gratinierter Feta mit Honig und Thymian • dazu Baguette (1,7)	€ 9,50

Suppen

Tagessuppe • Tasse € / Terrine €

Handkäse mit Brot & Butter

Musik • Zwie	ebeln und Kümmel in Apfelweinmarinade (1,7,10,12)	€ 9,00
Leichtweiss •	mit Radieschen, Schnittlauch & geschrotetem Pfeffer	€ 10,50
	in cremiger Sauce (1,7,10,12)	
Mediterran •	mit Peperoni, Oliven, roten Zwiebeln (1,7,10)	€ 10,50

Bitte beachten Sie auch unsere aktuelle Tageskarte

Allgäuer Käsespätzle •



€ 21,00

Klassiker

Wiener Schnitzel • vom Kalb mit Zitrone & Preiselbeeren		
dazu Pommes & Salat (1,3,6,7,10)	€	29,50
Friesenteller • Räucherlachs mit Rösti		
dazu Kräuterschmand & Salatbouquet (1,3,4,6,7,10,12)	€	16,20

Nudeln & Vegetarisch

mit Bergkäse, Sahne & Röstzwiebeln in der Pfanne serviert (1,3,7)	€ 14,00		
Linguine Garnelen •			
mit Knoblauch, Kirschtomaten, Sahne & Parmesan(1,2,7)	€ 20,00		
Linguine Scharf (auch vegan) •			
mit Speck, Peperoni, Zwiebeln, Peperoniöl & Grana Padano (1,7,16,25)	€ 13,50		
Linguine Haus Pesto (auch vegan) •			
mit Kirschtomaten, Kürbiskernen & Grana Padano (5,9,11,17)	€ 11,00		
 auch mit glutenfreien Nudeln (Aufpreis € 2,80) Wartezeit etwa 20 min. 			
<u>Salatvariationen</u>			
Schafskäse • mit Kürbiskernen und Trauben (1,3,6,7,10)	€ 15,50		
Casablanca (auch vegan) • mit Falafeln & Avocadocreme (1,3,6,7,10)	€ 15,50		
Hähnchenbruststreifen • gegrillt mit Äpfeln und Nüssen (1,3,6,7,8,10)	€ 16,50		
Lachs • mit Räucherlachs & Parmesan (1,3,4,6,7,10)	€ 19,50		

Rindvieh • mit Roastbeefstreifen & Lauchzwiebeln (1,3,4,6,7,10)

alle Salate servieren wir mit Baguette & Butter
wahlweise mit Hausdressing, Balsamico- oder Mangodressing



<u>Schnitzel</u>

Wiener Art • der Klassiker mit Zitronenspalten (1,3,7,)	€	17,80
Leichtweiss • mit Pfeffer-Cognac-Rahmsauce (1,3,7,9,10,16)	€	19,70
Siebenmeter • mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter (1,3,7,9,10)	€	21,00
Frankfurt • gratiniert mit Kandkäse und Pesto (1,3,7,9,10)	€	23,00

alle Schnitzel wahlweise als Hähnchenfiletschnitzel (zzgl. € 2,20) oder auch unpaniert

Unsere Schnitzel servieren wir mit Steak House Pommes & Salat

Süßes Finale

Apfelstrudel • mit Vanilleeis (1,3,7)	€ 7,50
Süßer Pfannkuchen • mit Nutella (1,3,7,8)	€ 4,50
Pfannkuchen Whisky • mit Baileys & Vanilleeis (1,3,7,8)	€ 7,00
Eieiei • Vannilleeis mit Eierlikör und Sahne (3,)	€ 7,50
Amarena • Vanilleeis mit Amarenasirup und Sahne (3,7,22)	€ 7,50
Affogato • doppelter Erspresso mit Vanilleeis (3,7,22)	€ 6,80

oder schauen Sie in unserer Kuchenvitrine



<u>Sonderkarte</u>

Pfifferlinge im Rahm

mit Lauch- & roten Zwiebeln (1,3,7,9)

mit Linguine & Grana Padano (veget.)•
mit paniertem Schnitzel, Spätzle und Beilagensalat•



Kürbiscremesuppe • mit Croutons & Kürbisöl (1,7,8,11)

(Tasse) € **4**,50

(Terrine) € 7,50

Kürbiscremesuppe • mit Croutons & frischem Ingwer (1,7,8,11)

(Terrine) € 7,90

Linguine Kürbis Nuss Pesto (auch vegan) •

Zweierlei Öle, Mandeln mit Kürbiskernen & Grana Padano (1,7,8,11)

€ 13,50

Würziges Kürbis-Hähnchenfilet-Ragout

mit Datteln, Chili & Minze dazu Reis (8,9)



Jeden 1. & 3. Freitagabend auf Vorbestellung

Räuber Leichtweiss s Grillhaxe •

Im Hausschnitt von der Metzgerei Rembser mit Schinkenteil, mindestens 1500 Gramm dazu Sauerkraut, Senf und Bauernbrot $_{(1,9,10,25)}$ $\in 23,00$

für gemütliche Stunden im Geniessen Sie mit uns den Frühling



Unsere Termine im 3. A. Quartal:

19. August – I Dötzchen oder ABC Schützen

Den Tag widmen wir den Erstklässlern

Ab August je nach Verfügbarkeit Steinpilze Der Kürbis kommt ...

September

Kulinarisch widmen wir uns dem Oktoberfest.

Ab dem 11. November fliegen die

Ganze Gans für 4 Personen

Brotkörbchen mit Gänseschmalz Gänsecremesüppchen mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen

