

Suppen

Tagessuppe 5,00 € 2

Hausgemachte Gulaschsuppe 1), 4)24 6,00 €

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons €17)22) 5,50 €



Kleiner Salatteller mit Schinken und Käse

8,80 €

Allgäuer Käsespätzle 1)2)4)17)19

mit frisch geriebenem Käse , dazu Salat der Saison

12,90 €

Gebackener Camembert an Salatbukett 1/2

9,50 €





Kalte Gerichte

*Hochwälder Wurstsalat mit Brot*¹⁷⁾²² 9,90,€

Strammer Max ¹⁷⁾¹⁹⁾²²

*Brot mit gekochtem Schinken und 2 Spiegeleier*¹⁷⁾²² 9,90 €

Gartenfrische Salate mit gebratenen Maultaschenstreifen ^{17/22} 13,50 €

Kleiner Beilagen Salat 3,80 €

Für unsere kleinen Gäste

“Asterix”

*Spätzle mit Champignonrahmsauce*¹⁷⁾¹⁹ 4,80 €

“Pinocchio”^{4), 10)17)19}

kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup 6,80 €

“Käpt’n Blaubär”^{4), 10)}

Fischstäbchen mit Pommes frites 5,80 €

Chicken Nuggets mit Pommes frites 6,80 €



Original schwäbische Maultaschen gefüllt mit Brät und Kräutern

Maultaschen in Champignonrahm 1), 2), 4), 10) 17)19)22)25)

mit Schinken und Käse überbacken

9,90 €

Maultaschen in Senf-Speck-Zwiebelrahm 1), 2), 4), 10)17)19)22)25)

Röstzwiebeln

9,90 €

Maultaschen in Schinken-Tomaten-Sauce 1), 2), 4), 10)17)19)22)25)

mit Käse überbacken

9,90 €



Leckerbissen und Bewährtes aus der Pfanne



*Schweineschnitzel "Wiener Art" ^{4), 10) 19/17)19}
mit Pommes Frites und buntem Salatteller*

13,80 €

*Jägerrahmschnitzel ¹⁾⁴⁾¹⁰
mit frischen Champignons in Rahm
dazu Pommes Frites und Salate der Saison*

14,50 €

*Allgäuer Schnitzel mit Rahmchampignons , Käse überbacken
mit Pommes frites und Salat der Saison ^{1/4/10/ 17/19/22}*

15,50 €

*Kap Seehechtfilet vom Grill mit Mandelbutter ^{20) 23)}
dazu Butterkartoffeln und gem. Salat*

15,80 €

*Hirschrahmgulasch „ Försterin Art „ mit Waldpilzen¹⁷⁾¹⁹⁾²²⁾
hausgemachte Spätzle und buntem Salatteller*

21,90 €

*Angus Rindersteak vom Grill^{4), 10}
mit Zwiebeln oder Kräuterbutter dazu Kroketten und Saisonsalat*

27,50 €

*"Allgäuer Ratsherrentopf" ^{1),4), 10/17)19/22}
(Schweinemedailons auf Käsespätzle, Pilzrahmsauce,
Röstzwiebeln), dazu Saisonsalat*

17,20 €

*Angus Rindersteak mit grünem Pfeffer ^{1),4), 10)22}
an feinem Cognacrahm, dazu Kartoffelkroketten und Salat der Saison*

28,90 €

Dessertempfehlung

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne
7,50 €

Geeister Kaiserschmarrn auf Kirschrout
8,50 €

Heiße Apfelklöße mit Vanilleeis und Sahne
8,50 €

Kleiner Pfannkuchen gefüllt mit Walnusseis und Kirschen
8,50 €

„ Keine Kreditkartenzahlungen „

*Beilagen Umbestellungen werden mit 1,00 € berechnet !!! Zusätzliche Beilagen
(Saucen, Zwiebeln ,Kräuterbutter etc. werden mit 2,00 € berechnet)*

Zusatzstoffe in Speisen und Getränken (Gemäß ZZuIWO vom 29.01.1998)

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) Schwefel
- 6) Eisen II Gluconat/LactatCarnauba-, Candelillawachs
- 7) Bienenwachs, Schellack
- 8) Phosphorsäure und deren Verbindungen
- 9) Süßmittel
- 10) Zucker und Süßungsmittel
- 11) Tafelsoße
- 12) Aspartam
- 13) >10 % Sorbit, Mannit, Isomalt
- 14) Milcheiweiß
- 15) Koffein
- 16) Chinin