



*„Tages-Empfehlungen“  
mit Fisch-, Wild-, und Vegetarischen-Gerichten  
bieten wir Ihnen zusätzlich zur Saisonalen Speisekarte an.  
Unsere „Tages-Empfehlungen“ wechseln wöchentlich.*

### **Saisonale-Speisekarte mit unseren „Klassikern“**



#### **Aperitif-Empfehlungen**

Glas Sekt	0,1l	3.80 €
<b>"Campari Spritz"</b> Campari, Sekt, Mineralwasser	0,2l	6.20 €
<b>"Orange-Ingwer-Tonic" - alkoholfrei -</b> Zenzapero (Orange-Ingwer-Sirup aus Italien) mit Tonic Water aufgefüllt	0,2l	4.80 €
<b>Schwäbischer Wiesenobst-Cider - alkoholfrei -</b> aus alten Apfel- und Birnensorten Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	0,33 l	5.80 €




#### **Vorspeisen -zum Auftakt-**

<b>"Vitello tonnato"</b> Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapern, Oliven und Blattsalatbouquet	14.80 €
<b>Gratiniertes Ziegenfrischkäse-Medaillon - vegetarisch -</b> auf buntem Melonensalat mit Tomaten, Zitronen-Basilikum-Vinaigrette und gerösteten Erdnüssen	13.80 €
<b>Bunter Blattsalat - vegetarisch -</b>  mit Olivenöl-Vinaigrette mariniert, Bauernbrotroutons und gehobelter Parmesan	7.80 €
<b>Gemischter Salatteller - vegetarisch -</b>  mariniert mit French-Dressing	7.50 €


## Unsere Klassiker - Hauptgerichte

- Schweinerücken-Steak**   
mit Kräuterkruste überbacken  
auf Rotweinsauce und grünen Bohnen  
dazu hausgemachte Spätzle 19.80 €
- Paniertes Schnitzel "Wiener Art"**  
mit Gemüse garnitur  
dazu Pommes frites  vom Schwein 18.50 €  
vom Kalb 24.80 €
- "Osso bucco" - zart geschmorte Beinscheiben vom Kalb -**  
mit Merlot-Sauce und jungen Karotten  
dazu cremige Tomaten-Polenta 24.80 €

## Steak-Spezialitäten - vom einheimischen Rind -

- Zwiebelrostbraten - vom Rinderrücken geschnitten -**   
mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln  
dazu hausgemachte Spätzle 27.80 €
- Rib-Eye-Steak - 250g -**   
gegrillt mit gestoßenem Pfeffer, grünen Bohnen und Kräutercreme  
dazu Bratkartoffeln 28.50 €
- Rinderfilet-Steak - 200g -**   
mit Merlot-Sauce, Auberginen-Kompott und jungen Karotten  
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen 32.80 €

## Vegetarische Hauptgerichte

- "Südtiroler Schlutzkrapfen"**  
Spinat-Käse-Täschle mit Salbeibutter  
auf Auberginen-Kompott, junge Karotten und Parmesan 18.80 €
- Bunter Gemüseteller**   
mit verschiedenen Gemüsesorten  
dazu cremige Tomaten-Polenta 17.80 €

## zusätzlich zu den Hauptgerichten als Beilage


- Kleiner Gemüseteller**   
mit verschiedenen Gemüsesorten 7.50 €

## Sommer-Salate

### "Sommer-Salat"

verschiedene Rohkostsalate und bunter Blattsalat  
mit French-Dressing mariniert, geröstete Vitalkerne und Bauernbrotroutons

#### wahlweise mit:

- gratiniertem Ziegenfrischkäse, Käseröllchen  
und Feigensenf -vegetarisch 17.80 €
- vier Garnelen in Sesam gebacken  
und gebackenen Zucchini-Scheiben 21.80 €
- in Kürbiskernen panierten Schnitzelchen vom Schwein  17.80 €

## Vesper-Gerichte

- bereiten wir nur abends ab 17 Uhr zu -

### Wurstsalat

mit Zwiebeln und Essiggurke  
dazu Bauernbrot

12.50 €

### Wurstsalat "Schweizer Art"

mit Allgäuer-Käse, Zwiebeln und Essiggurke  
dazu Bauernbrot

13.00 €

### "Rustikaler-Steak-Toast"

Natur gebratenen Schnitzelchen vom Schwein  
auf Bauernbrot mit Käse überbacken  
und Spiegelei dazu kleiner Blattsalat

16.80 €

## Unsere kleinen Desserts

*Genießen Sie als süßen Abschluss  
eines oder mehrere unserer kleinen Desserts*

**"Creme brulée"** von der Tonkabohne - unser Klassiker -  
mit Mango-Sorbet

**"Limoncello-Panna-Cotta"**  
mit marinierten Erdbeeren

**Weißes Schokoladen-Parfait**  
mit glasierten Balsamico-Kirschen

**Himbeer-Sorbet**  
auf marinierten Pfirsichen mit Zitronen-Thymian

**"Marillen Schwips"**  
Kugel Aprikosen-Sorbet mit feinem Marillen-Brand

jedes kleine Dessert 6.00 €

- Beachten Sie auch unsere Eis-Karte -