

Aus der Suppenküche:

Kraftbrühe
mit Streifen vom Kräuterflädle
5,50 €

Wird auch gerne vorne weg gegessen ...

Gemischter Beilagensalat
mit verschiedenen Rohkostsalaten,
Kartoffelsalat und Blattsalaten
6,20 €

Allgemeiner Hinweis

Unbestellungen bei den Beilagen sind zwischen
Spätzle, Pommes frites und Käsespätzle möglich
und werden mit 1,00 bis 2,00 € berechnet.

Heute mal ohne Fleisch?

Tomaten-Chili-Nudeln
mit Pfannengemüse und Tomätle
in Parmesan geschwenkt
dazu Blattsalate
17,80 €



Kaiserschmarren
nach österreichischer Art mit Rosinen
dazu Preiselbeeren und Apfelmus
15,50 €

Käsespätzle
mit Röstzwiebele
dazu gemischter Salatteller
16,80 €

Heute schon SCHWEIN gehabt?

Schweinebraten mit Bratensoße
dazu hausgemachte Spätzle
15,80 € | kleinere Portion 13,80 €

Paniertes Schweineschnitzel
aus dem Rücken geschnitten
dazu gibt's Pommes frites
16,80 € | kleinere Portion 14,80 €
Soße extra dazu 2,00 €

Paniertes Schweineschnitzel
aus dem Rücken geschnitten
dazu gibt's hausgemachte Spätzle
und Bratensoße
18,50 € | kleinere Portion 16,50 €

Schweinelendchen Ostalb[®] vom Grill
auf würzigen Käsespätzle
mit Bergkäse aus Untermaiselstein
dazu Röstzwiebele und Bratensoße
22,00 € | kleinere Portion 20,00 €

Cordon bleu vom Schweinerücken
gefüllt mit gekochtem Schinken
und Bergkäse aus Untermaiselstein
dazu Pommes frites
21,00 €

Försterschnitzel
vom Schweinerücken, natur gebraten
mit Sahnesoße und Rahmchampignons
dazu hausgemachte Spätzle
20,00 €

Schweinerückensteak „Natur“
mit Pommes frites
und hausgemachter Kräuterbutter
18,30 €



Aus der RETRO-Küche

Paprika-Steak

aus dem Schweinerücken, natur gebraten
mit pikanter Soße, dazu Pommes frites
(Paprika, Gurke, Zwiebeln, Champignons)
20,00 €

Hausgemachte Fleischküchle

mit Sahnesöfle und Rahmchampignons
dazu gibt's Spätzle
14,80 €

Variationen mit Salaten

Salatplatte

mit Streifen vom
panierten Schweineschnitzel
15,50 €



Salatplatte

mit gegrillten Putenbruststreifen
17,50 €



Wildschwein aus eigener Jagd!

„Wilde Currywurst“

(Hausgemachte Wildschwein-Bratwurst)
mit Pommes frites und Cole Slaw
11,50 €

Oder mal ganz anders:

Schweinelendchen (2 St.) vom Grill
mit Stangenspargel und Sc. Hollandaise
dazu gibt's Kartoffeln
24,50 €



We wär's mit Geflügel?

Steinpilznudeln

mit gegrillten Putenbruststreifen,
an Sahnesöfle und Rahmchampignons
21,00 €

We wär's noch mit einem Eis als Dessert?

Portion gemischtes Eis

mit Sahnehaube 5,80 €
(fest bestehend mit: Vanille, Schokolade und Erdbeere)

Coup „Miriam“

Vanilleeis mit Eertlikör
und Sahnehaube



8,00 €

Stellen Sie Ihr Eis selbst zusammen

Unsere Sorten

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss

Preis pro Kugel
Sahnehaube



1,70 €
1,00 €

Zum Abschluß ein Digestif? 2 cl

Williams-Christ	3,00 €
Marillengeist	3,00 €
Himbeergeist	3,40 €
Ebereschengeist	3,60 €
Albwecholder	3,20 €
Tirler Zirbengeist	3,20 €



... gerne aber auch
eine Tasse Kaffee
oder einen Espresso