

Aus der Suppenküche:

Rinderkraftbrühe
mit Streifen vom **Kräuterflädle**
und Schnittlauch
4,50 €

Wird auch gerne vorne weg gegessen ...

Gemischter Beilagensalat
mit verschiedenen Rohkostsalaten
Kartoffelsalat und Blattsalaten
5,00 €

Heute mal ohne Fleisch?

Tomaten-Chili-Nudeln
mit gebratenem Gemüse
in Parmesan geschwenkt
dazu Blattsalate
14,50 €

Allgäuer Käsespätzle
mit Bergkäse aus Untermaiselstein
dazu Röstzwiebele
und gemischter Salatteller
14,50 €

Rostbraten

... immer wieder gut!

Zwiebelrostbraten vom Grill
feines Bratensoße
Röstzwiebele
dazu hausgemachte Spätzle
(Bestellbar in Englisch oder Medium)
24,00 €

Heute schon SCHWEINGehabt?

Schweinebraten mit Bratensoße
dazu hausgemachte Spätzle
13,00 € | kleinere Portion 11,00 €

Schweinebraten „Jäger Art“
mit Rahmchampignons
und Sahnesöfle
dazu hausgemachte Spätzle
14,80 € | kleinere Portion 12,80 €

Paniertes Schweineschnitzel
aus dem Rücken geschnitten
dazu gibt's Pommes frites
13,00 € | kleinere Portion 11,00 €
Soße extra dazu 2,00 €

Schweinelendchen „Ostalb“
auf Käsespätzle
mit würzigem Bergkäse aus der
Sennerei Untermaiselstein
dazu Röstzwiebele und Bratensoße
18,00 € | kleinere Portion 16,00 €

Schweinerückensteak
“Fürster Art“
natur gebraten
mit feinem Sahnesöfle
und Rahmchampignons
dazu hausgemachte Spätzle
16,00 €



We wär's mit Pasta?

Steinpilznudeln
mit Streifen von der gegrillten
Putenbrust
Sahnesöfle und Rahmchampignons
16,50 €



Gerichte vom Wild!

Hausgemachte
„Wilde Maultaschen“
von Wild aus eigenem Revier
mit SahnesöÙle
und Rahmchampignons
dazu gemischter Salatteller
15,40 €

Schnitzel aus der Oberschale
vom **Wälsertaler Hirsch**
in knuspriger Weissbrotpanade gebacken
Preiselbeerjus
auf Steinpilznudeln
24,50 €

Hirschkalbs-Gulasch
vom Wälsertaler Hirschkalb
mit Speckrosenkohl
und gebackenen Kartoffelnocken
20,50 €

Rehrbraten
mit WacholderrahmsöÙe
Williamsbirne und Preiselbeeren
dazu hausgemachte Spätzle
19,50 € | kleinere Portion 17,50 €

Variationen mit Salaten

Salatplatte
mit Streifen von der
gegrillten Putenbrust
13,50 €



Salatplatte
mit Streifen vom
panierten Schweineschnitzel
12,50 €



We wär's noch mit einem Eis als Dessert?

Portion gemischtes Eis
mit Sahnehaube 4,70 €
(fest bestehend mit: Vanille, Schokolade und Erdbeere)

Coup „Mirant“
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahnehaube 6,80 €

„Knackiger Jäger“
2 Kugeln Haselnusseis,
1 Kugel Wälnusseis, Krokantstreusel
Haselnuss-Whiskey-Likör und Sahne 7,50 €



Stellen Sie Ihr Eis selbst zusammen

Unsere Sorten
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Wälnuss

Preis pro Kugel 1,40 €
Sahnehaube 0,70 €



Zum Abschluß ein Digestif? 2 cl

Williams-Christ 3,00 €
Marillengeist 3,00 €
Ebereschengeist 3,60 €
Schlehengeist 3,60 €
Albwacholder 3,00 €
Tirolder Zirbengeist 2,80 €



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