

# Speisekarte

## **Suppe**

Rinderbrühe mit Pfannkuchen Streifen und Schnittlauch	3,80 €
Parmesancremesuppe mit Sahnehaube und Käseplätzler	4,90 €

## **Hauptgang**

1 Currywurst mit Salatgarnitur und Pommes Frites	6,90 €
Schwäbische Käsespätzle mit Alm Käse und gebratenen Zwiebeln überbacken	8,60 €
Schweinekrustenbraten an Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Krautsalat	11,40 €
Pulled Pork in der hausgemachten Sesamsemmel mit Kraut-Karottensalat, frittierten Kartoffelspalten und Kräuter Dip	11,50 €
½ Wiener Backhendl mit Sauce Tatar, Pommes Frites und Salat	12,40 €
Gnocchi auf Trüffelrahmsauce mit gerauchtem Schottenlachs, Rucola und Parmesan	13,50 €
Rehpflanzerl auf Reiberdatschi an Rotweinsauce mit Rahmschwammerl und Bohnengemüse	13,90 €
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat	14,50 €
„Jägerschnitzel“, Paniertes Schnitzel mit Sauce, Rahmschwammerl, Spätzle und Salat	14,80 €
Schweinebäckchen in Dunkelbiersauce an Brezen – Quarkknödel und Kraut-Karottensalat	14,90 €
Gebratene Leber mit Zwiebeln und Speck und Apfelscheibe an Sauce mit Salzkartoffeln und Salat	14,90 €
„Bierbradl“ gekochtes, gebratenes Rindfleisch in Zwiebelsauce mit Gemüse und Bratkartoffeln	15,20 €
„Cordon bleu“ Gefülltes Schweinesteak mit Schinken und Käse, dazu Preiselbeeren, Kroketten und Salat	16,20 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Maultasche und Sauerkrautspätzle	18,90 €
Gebratenes Zanderfilet an Champignon – Lauchbutter mit Salzkartoffeln und Salat	16,40 €
„Schönramer Sudpfanderl“ Schweinefilet auf Spätzle in Rahmschwammerl- Zwiebelsauce mit Gemüse	16,50 €
½ gebratene Mastente mit Blaukraut und Semmelknödel	16,70 €
Rumpsteak 240g mit Kräuterbutter, Gemüse, Pommes Frites und Salat	22,90 €

## **Deftig und Hausgemacht**

Leberknödel mit gebratenen Zwiebeln auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln	9,20 €
Bauernbratwurst mit gebratenen Zwiebeln, Sauce und Kartoffelsalat oder Sauerkraut	9,40 €
Blut-Leberwurst Geröstel mit Spiegelei	9,90 €

## **Dessert**

Holunderkompott mit Walnuss Eis und Sahne	4,50 €
Gebackene Apfelradl in Zimt und Zucker mit Vanilleeis und Sahne	4,80 €
Gefüllter Windbeutel mit Vanilleeis und Sahne, dazu servieren wir heiße Kirschen	5,40 €
Schokoladen Soufflé mit Stracciatella Eis und Sahne	6,50 €
„Dessertteller“ Hausgemachtes Eis und Sorbet, weißes Schokoladen Mousse an frischen Früchten	6,50 €

