

Speisekarte



Suppen

Pfannkuchensuppe ^{A2,C,G}	3,80 €
Leberspätzlesuppe ^{A2,C,G}	3,80 €

Salate und Toast

kleiner gemischter Salat ^{G,I,J}	3,80 €
---	--------

Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Joghurtdressing und Toast ^{A2,C,G,J}	10,90 €
---	---------

“Herrentoast”

Rinderlende auf Toast, Röstzwiebel und Salatgarnitur ^{A2,G,I,J}	14,80 €
--	---------

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{A1,C,G}	8,80 €
--	--------

„Knödel Tris“

Spinat-, Rote Beete- und Kasknödel mit brauner Butter und Parmesan ^{A2,I,J}	10,80 €
---	---------

Kaspressknödel mit Salatgarnitur, Sauerrahmdip ^{A2,C,G,J}	10,80 €
--	---------

Fisch

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln ^{D,G}	8,80 €
--	--------

Forelle gebraten oder im Wurzelsud mit brauner Butter und Salzkartoffeln ^{D,G,H}	15,80 €
--	---------

Fischpflanzerl mit Dill-Schmand und Petersilienkartoffeln ^{A2,C,D,G}	8,80 €
---	--------

Traditionell und Saisonal

Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel ^{A2,C,G,I,J}	8,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Preiselbeeren ^{A2,C,G}	9,50 €
Hähnchenbrust mit Käse überbacken auf Tomatenreis ^{C,G,J}	12,80 €
Ochsenbackerl geschmort in Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzle ^{A1,C,G}	11,80 €
„Schwabenpfandl“ Schweinefilet auf Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle und Röstzwiebeln ^{A1,A2,C,G,I}	14,30 €
„Römerpfandl“ Gegrilltes von Schwein, Rind und Hähnchen mit Pommes frites und hausgemachten Saucen ^{A2,G}	14,80 €
Pfeffersteak von der Rinderlende auf Pfefferrahm mit Kroketten ^{A1,G}	16,90 €

Nachspeisen

Hollunderblüten-Prosecco Sorbet mit Minze	3,50 €
Bayrisch Creme mit Himbeersauce ^{C,G}	4,50 €
Johannisbeer Parfait auf Johannisbeersauce ^{C,G,H}	6,50 €

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 taurinhaltig
- 12 koffeinhaltig
- 13 mit Nitritpökelsalt

Allergenkennzeichnung

- A glutenhaltige Getreide
 - A1 Dinkel
 - A2 Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch, Laktose
- H Schalenfrüchte, z.B. Nüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- L Schwefeldioxid, Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere

Hinweis für Allergiker

Wenn Sie eine Allergie haben, wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte.

In Rücksprache mit der Küche können wir für Sie ein geeignetes Gericht finden.

Da wir nicht mit festen Rezepten kochen, ist eine Kennzeichnung in der Speisekarte keine 100%ige Sicherheit für Sie.