

Aus dem Suppentopf

Kresserahmsüppchen	g, 8	5,50 €
Kraftbrühe mit Kräuterflädle	a, c, g, i, 8	4,90 €
Tomatensuppe mit Sahnehaube	g, 8	5,50 €

Salate und Vorspeisen

Blattsalate an Frenchdressing mit gebackenen Champignons	a, c, g, j, 2, 8, 14	7,90 €
Blattsalate an Frenchdressing mit in Kräuterbutter gebratenen Scampi	a, b, c, g, j, 2, 8, 14	13,50 €
Salatvariation an Frenchdressing		
➤ mit in Butter gebratenen Fischfilets	a, c, g, j, 2, 8, 14	13,80 €
➤ mit einem Entrecôte	d	15,80 €
➤ mit gebratenen Putenstreifen	8, 14	9,80 €
Bunter Salat an Frenchdressing	a, c, g, j, 2, 8, 14	4,50 €
Portion Bratkartoffeln zum Salat oder Vesper		3,50 €



Bitte haben Sie Verständnis
dafür, dass wir
Essens-Bestellungen
nur bis 15 Minuten
vor Küchenschluß annehmen



Fischgerichte

„Mandelfelchen“

Felchenfilets vom Grill
mit gerösteten Mandeln in Butter
dazu Dampfkartoffeln und einen Salat

a, c, d, g, j, 17,90 €
2,8,14

„Fischteller“

Filets von Felchen, Zander und Lachsforelle
in Butter gebraten an Dill-Rahmsauce
mit Broccoli, Kirschtomaten und Reis

a, d, g, 17,90 €
4, 8

Zander „Reichenauer Art“

Zanderfilets vom Grill
auf Zucchini-Paprika Gemüse
mit Rosmarinkartoffeln

a, d, g, 17,90 €
8

14 deklarationspflichtigen Hauptallergene

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| a) Glutenhaltig | h) Schalenfrüchte / Nüsse |
| b) Krebstiere | i) Sellerie |
| c) Eier | j) Senf |
| d) Fische | k) Sesamsamen |
| e) Erdnüsse | l) Schwefeldioxid |
| f) Sojabohnen | m) Lupinen |
| g) Milch (einschließlich Laktose) | n) Weichtiere |

Diese 14 Zusatzstoffgruppen müssen in den Speisekarten wie folgt angegeben werden:

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff(en) | 8. mit Milcheiweiß |
| 2. mit Konservierungsstoff(en) | 9. koffeinhaltig |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 10. chininhaltig |
| 4. mit Geschmacksverstärker(n) | 11. gewachst |
| 5. mit Schwefeldioxid | 12. mit Taurin |
| 6. mit Schwärzungsmittel | 13. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 7. mit Phosphat | 14. mit Süßungsmittel |



Bitte haben Sie Verständnis
dafür, dass wir
Essens-Bestellungen
nur bis 15 Minuten
vor Küchenschluß annehmen



Fleischgerichte

zarter Kalbsbraten an Rahmsoße mit Pilzen dazu Spätzle und einen Salat	a, c, g, i, j, 2,8,14	15,80 €
Putensteak vom Grill an Rahmsauce mit frischem Gemüse und Kroketten	a, c, g, i, 8	13,80 €
„Rahmschnitzel“ mit gebratenen Pilzen dazu Spätzle und einen Salat	a, c, g, i, j, 2,8,14	14,80 €
Panierte Schnitzelchen (vom Schwein) dazu Pommes-Frites und Salat	a, c, g, j, 2,8,14	14,80 €
„Pfeffertöpfele“ Schweinefilet-Medaillons vom Grill an feiner Pfefferbeeren-Rahmsoße mit Kartoffelspalten	a, g, i, 8	15,90 €
"Schwabenpfännle" Schweinefilet-Medaillons vom Grill an Rahmsöble auf Käs' spätzle mit Röstzwiebeln	a, c, g, i, 8	16,90 €
Schwäbischer Rostbraten vom Grill an Burgundersauce mit Röstzwiebeln und Pommes-Frites	i,	18,90 €
„Schwaben-Schmaus“ kleiner Rostbraten & Maultäschle an Burgundersauce auf Käs' spätzle mit Röstzwiebeln	a, c, g, i, 8	18,90 €

Käs' spätzle / Bratkartoffeln Aufpreis 1,50 €
Gerne erhalten Sie alle unsere Gerichte anstatt der Beilage
mit Bratkartoffeln oder Käs' spätzle



Bitte haben Sie Verständnis
dafür, dass wir
Essens-Bestellungen
nur bis 15 Minuten
vor Küchenschluß annehmen



Vegetarisches & kleine Gerichte

Käs' spätzle mit Röstzwiebeln
dazu einen bunten Salat

a, c, g, j,
2, 8, 14

11,80 €

Hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln
und einen bunten Salat

a, c, g, i, j
2, 8, 14

11,80 €

"Pesto-Spaghetti"
mit mediterranem Gemüse
& Kirschtomaten vom Grill

a, g,
4, 8

10,80 €

Gefülltes Kräuterflädle
mit Paprika-Zucchini-Gemüse
gratiniert mit Tomatensauce und Käse

a, c, g
8

10,80 €

Kräuterflädle-Pute
zusätzlich mit gebratenen Putenstreifen

a, c, g
8

12,80 €

Familienmenue

30,50 €

Ein leckeres Gericht
für 2 Erwachsene und bis 3 Kinder (unter 12 Jahren)
incl. 1,5 l einheitlichem alkoholfreiem Getränk
servieren wir Ihnen wie zu Hause
in Schüsseln auf den Tisch

