

UNSERE „BAYERISCHEN SCHMANKERL“ ZUM MITNEHMEN

Herbstliche Kürbisrahmsuppe  mit steierischen Butterkrusterl	4.50
Rahmige Kässpatzn“Allgäuer Art“  mit hausgemachten Röstzwiebeln	8.90
Bunte Spätzle-Gemüsepfanne  mit Kürbissoße	10.90
Kartoffel Gnocchi  mit Gemüse und Mozzarellaperlen in Kräutertomatensoße	10.90
Pasta „Gorgonzola“  Rigatoni mit Blattspinat in Gorgonzolarahm	10.90
Jungschweinebraten mit Dunkelbiersoß` , abgebräunten Serviettenknödel und Krautsalat	10.90
2 Stück hausgemachte Fleischpflanzerl mit Soß` und Bratkartoffeln	10.90
2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl „Allgäuer Art“ mit Rahmschwammerl auf Kässpatzn und Röstzwiebeln	11.90
Goldbarschfilet gebacken mit hausgemachter Sauce Remoulade, Zitrone und Bratkartoffeln	11.90
Schnitzel „Wiener Art“ goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln	11.90
Medaillons vom Jungschweinelendchen mit frischen Rahmschwammerl und Butterspätzle	12.90
„Allgäuer Schmankerl“ Lendchen vom Schwäbisch-Hällische Landschwein und Fleischpflanzerl auf Kässpatzn mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln	13.90
Kalbgeschnetzeltes in Dijoner-Senfrahmssoße mit Gemüse und Schupfnudeln	13.90
Original Wiener Kalbschnitzel goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln	16.90
Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus	8.90

Vegetarisch

1.mit Geschmacksverstärker 2.mit Antioxidationsmittel 3.mit Konservierungsstoff
4.mit Farbstoff 5.mit Süßungsmitteln 6.geschwefelt 7.mit Nitritpökelsalz 8.mit Phosphat
Informationen über unsere Allergene erhalten Sie auf unserer Website.
Alle Preise in EUR inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

