

Klassiker

„Weissbräuschmankerl“²³⁴

Rinderbraten, Jungschweinebraten, Fleischpflanzerl
und Nürnberger Rostbratwürstel
mit Kartoffel- und Semmelknödel sowie Apfelblaukraut 17.50

„Allgäuer Schmankerl“

Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Fleischpflanzerl
auf Kässpätzl mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln 16.90

„Krautschmankerl“¹³⁴⁷⁸

mit Räucherwammerl, frischem Kren, Schweinebraten, Nürnberger Rostbratwürstel,
Soß', Leberknödel und Semmelknödel auf hausgemachten Weinsauerkraut 15.90

Ofenfrischer Jungschweinebraten²³⁴

mit Dunkelbiersoß', Kartoffel- und Semmelknödel 10.90 -mit Krautsalat 12.90

„Schwäbisch Hällischer“ Rinderbraten²³⁴

in kräftiger Rotweinsosse mit Blaukraut
dazu **Butterspätzle** oder **Kartoffel- und Semmelknödel** 16.90

„Original Wiener Kalbsschnitzel“²⁷

goldbraun in Butter gebraten mit Zitrone und Bratkartoffeln 19.90

„Wiener Backhendl“²⁴⁷

Ausgelöste gebackene Hendlkeule mit Zitrone und Basilikumcreme
dazu **Bratkartoffeln** oder **Kartoffelsalat** 15.50

Lendchen vom „Schwäbisch Hällischen“ Landschwein

mit frischen Rahmschwammerl und Butterspätzle 15.90

oder

„Wiener Art“²⁷

goldbraun in Butter gebraten mit Zitrone und Bratkartoffeln 14.50

oder

„Bayrische Art“²⁷

in würziger Bier-Zwiebelsoß', Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 14.50

2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl²⁴⁷

mit Soß' dazu **Kartoffelsalat** oder **Bratkartoffeln** 12.50

oder

„Allgäuer Art“²⁷

mit Rahmschwammerlsoße, Käsespätzle und Röstzwiebeln 14.50