

Speisekarte



„Mulligatawny“ Geflügel-Currysuppe mit gerösteten Mandelblättchen	5,80
Brokkoli-Cremesuppe mit Walnusscroutons	5,80
Bunter Beilagensalat	5,60

* * * * *

Gedämpftes Kabeljaufilet mit sizilianischem Orangen-Olivenöl auf Risotto garniert mit Fenchel-Orangensalat	29,80
---	-------

* * * * *



Kurzgebratenes vom Damhirsch mit Rahmpilzen und Spätzle	32,90
	klein 30,90



Rehbraten in Trollingersoße mit Preiselbeeren und Spätzle	27,70
	klein 25,70



Rehgulasch mit Champignons und Kartoffelklößen	24,70
	klein 22,70

Puten-Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße, Spätzle und Salat	25,90
	klein 23,90



Legende: Schmeck den Süden

Bei diesen Gerichten stammen die Zutaten aus Baden-Württemberg

Allergene sind in unserer Zutatenliste an der Theke ausgewiesen
Wildsoßen und Rahmsoße werden mit Wein (Alkohol) zubereitet

Speisekarte



Vegetarische Gerichte

Paprika-Geschnetzeltes - vegan - 17,50
zubereitet aus Sonnenblumen-Schnitzeln mit Bratkartoffeln klein 15,50

Mehrkornschnitzel auf provenzalischem Gemüse mit Reis und Salat 19,70
klein 17,70

Curry-Wurst - vegan - 15,80
Jackfrucht-Bratwürste, selbstgemachte Curry-Tomatensoße klein 13,80
Süßkartoffel-Pommes und Salatgarnitur

* * * * *

Klassiker

Allgäuer Sahnesteak mit Schinken Röstzwiebeln und Käse überbacken 23,90
mit Rahmsoße Spätzle und Salat klein 21,90

Pfefferlendchen
Schweinemedallions mit grobem Pfeffer gebraten 24,80
mit Pfeffer-Weinbrand-Rahmsoße Kartoffelkroketten und Salat klein 22,80

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 18,70
klein 16,70

Zwiebelrostbraten vom Jungbullen-Roastbeef 31,80
mit Pommes frites und Salat

Allergene sind in unserer Zutatenliste an der Theke ausgewiesen
Wildsoßen und Rahmsoße werden mit Wein (Alkohol) zubereitet