

Suppen :

Flädlesuppe ^{A1,C,I} 4.20 Euro

Maultaschensuppe ^{A1,C,I} 4.50 Euro

„Jagessuppe“ 3.80 - 4,80 Euro

Jäglich oder saisonal wechselnd



Vorspeisen:

Gemischter Salat 4.50 Euro

Tomate – Mozzarella 8.50 Euro

Büffelmozzarella mit Tomaten Blattsalat und hausgemachtem Basilikum Öl dazu Brot ^{A1}

Mozzarella im Schlafrock 9.80 Euro

Büffel-Mozzarella im Rauchfleisch- Jeigmantel ^{A1,C} *gebacken mit Tomaten, Rauchfleisch* ^S, *Blattsalat , Basilikum Öl und Preiselbeeren dazu Brot* ^{A1}

Gebackene panierte ^{A1,C} *Champignons* 8.80 Euro

mit Knoblauchmayonaise

- *Oder als Hauptgang* 12.80 Euro

Räucherlachs mit Röstitaler 12.80 Euro

dazu Sahneerrettich und Blattsalat

- *Oder als Hauptgang* 18.80 Euro

Salate:

Gemischter Salat G,I,J,1,2 4.50 Euro

Kartoffelsalat 1,4,I,J 4.50 Euro

Tomatensalat G,I,1 4.50 Euro
auf Blattsalat mit Zwiebeln

Großer Salat G,I,J,1,2 9.80 Euro



Gemischte Salatplatte G,I,J,1,2
mit gebratenen Putenbruststreifen 13.80 Euro

„Herrensalat“ G,I,J,1,2
mit gebratenen Roastbeef, Rauchfleisch⁵ und Weizenbroutons 16.80 Euro

„Hirtensalat“ G,I,J,1,2
mit Feta-Käse, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch-Kräuterquark 14.80 Euro

Salatplatte „Nizza“ G,I,J,1,2
mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln 15.80 Euro

„Französischer Salat“ G,I,J,1,2
Bunte Salatplatte mit gebackenen panierten^{A1} Champignons und
Knoblauch - Mayonnaise ^C 15.80 Euro

Salatplatte „Fischerin“ G,I,J,1,2
mit Zander-knusperle^{A1,C} und Remouladensauce ^{C,I} 16.80 Euro

Fitness-Salat (Vegan) I,J
Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Champignons, Sesam, Kürbiskernen
Pinienkernen, Sonnenblumenkernen und Basilikumdressing 11.80 Euro

Norweger Salatplatte G,I,J,1,2
mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Zwiebeln 16.80 Euro

Zu unseren Salatplatten servieren wir Brot

Gefüllte

Pfannkuchen:

*aus Weizenmehl, Milch und
frischen Eiern.*



*Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung^{i,1,4}
und Bergkäse überbacken*

10.80 Euro

*Pfannkuchen mit frischen Champignons
in Kräuterfrischkäse*

9.80 Euro

Pfannkuchen mit hausgemachten Apfelkompott

8.80 Euro

Pfannkuchen Wrap

*gefüllt mit Putenstreifen, Tomaten, Gurken, Salat,
Zwiebeln und Knoblauch-Kräuterquark*

11.80 Euro

Pfannkuchen mit Räucherlachs,

mit Kräuterfrischkäse und Blattsalaten

14.80 Euro

Pfannkuchen mit Gemüsefüllung

auf Tomatensugo

9.80 Euro

Alle Gerichte auch als kleinere Portion -2.00 Euro

Die Legende Für Zusatzstoffe und Allergene finden sie auf der letzten Seite

Preise sind inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Schwäbisch:

Bratwurst F,2,4,5 „**Geschlagene**“
mit **Kartoffelsalat** 1,i,i **8.50 Euro**

Saure Leber N,J,i,1
vom **Schwein** mit **Weizenbrot** **8.80 Euro**

Saure Leber N,J,i,1
mit **Bratkartoffeln** (nicht immer Verfügbar) **10.80 Euro**

Saure Kutteln N,J,i,A1
mit **Weizenbrot** oder **Bratkartoffeln** **8.80 / 10.80 Euro**

Saure Bohnen N,J,i,1
mit **hausgemachten Knöpfle** C,A1 und **Saitenwurst** 2,3,5 **10.80 Euro**

Hausgemachte Maultaschen A1,C,i,J
geschmelzt G,A1 mit **Kartoffelsalat** 1,i,i **10,50 Euro**

Maultaschen in Fihülle gebacken **9.80 Euro**

Hausgemachte Gemüsemaultaschen A1,C,i,J
in **Tomatensoße** 2,4,i und **Bergkäse** überbacken **10.50 Euro**

Käseknöpfle C,A1 mit **Röstzwiebeln** A1 **9.80 Euro**

Käseknöpfle C,A1 mit **geschmelzten Zwiebeln** G **10,80 Euro**

Alle Gerichte auch als Kleinere Portion – 2.00 Euro



Fleischgerichte:

Vom Schwein:

Paniertes Schnitzel ^{A1,C}

mit Pommes-Frites ^N

11.80 Euro



Rahmschnitzel

vom Schweinerücken mit Knöpfe ^{C,A1} *und Rahmsauce* ^{4,i}

11.80 Euro

Jägerschnitzel mit frischen Champignons

vom Schweinerücken dazu Knöpfe ^{C,A1} *und Rahmsauce* ^{4,i}

13.80 Euro

„Holzfällersteak“ vom Rücken

mit Bratkartoffeln, Rauchfleisch ⁵, *Röstzwiebeln* ^{A1},

Kräuterbutter ^{G,J} *und Tomatensalat* ^{G,J,1}

16.80 Euro

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter ^{G,J}

auf Speckbohnen ^{4,5,i} *dazu Pommes-Frites* ^N

15,80 Euro

„Allgäuer Rückensteak“

auf Käseknöpfe ^{C,A1} *mit in Butter geschmelzten Zwiebeln*

16.80 Euro

Cordon Bleu ^{C-A1} *vom Rücken*

mit Kochschinken ^{3,4,5} *und Bergkäse gefüllt dazu Pommes-Frites* ^N

13.80 Euro

„Schwabenteller“ gebratenes Schweinefilet

auf Käseknöpfe ^{C,A1} *mit frischen Champignons und Rahmsauce* ^{1,4,i}

17.80 Euro

Lendchenteller „Irisstuben“

an Pfeffersauce ^{1,4,i}, *Gemüse und Sauce Hollandaise* ^{1,4,i,C,G}

dazu Kroketten ^{C,A1}

18.80 Euro

Alle Gerichte auch als kleinere Portion – 2.00 Euro

Die Legende Für Zusatzstoffe und Allergene finden sie auf der letzten Seite

Preise sind inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Von der Pute:

Paniertes Putenschnitzel_{C,A1}

mit Kartoffelsalat_{1,j,i} 12.80 Euro

oder

gemischtem Salat_{G,i,j,1,2} 12.80 Euro



Cordon Bleu_{C,A1}

Gefüllt mit Kochschinken₅ und Bergkäse

dazu Bratkartoffeln, Gemüse und So. Hollandaise_{1,4,i,C,G} 17.80 Euro

Putensteak „Bombay“ mit Currysoße_{1,4,G}

gebackenen Früchten_{C,A1}, Basmatireis und Mandeln 16.80 Euro

Schnitzel „Hawaii“ überbacken mit Bergkäse,

Kochschinken₅ und Ananas dazu Kroketten_{A1,C}

und Rahmsauce_{1,4,i} 16.80 Euro

Currywurst_{3,4,5,N,i} vom Schwein nach eigenem Rezept:_{3,4,5,N,i}

1 Paar Currywurst mit Pommes-Frites_N 8.80 Euro

1 Paar Currywurst Spezial mit Pommes-Frites_N

mit Zwiebeln und Mayo-Senf dip 9.80 Euro

1 Paar Currywurst mit Brot_{A1} 6,80 Euro

Alle Gerichte auch als kleinere Portion -2,00 Euro

Vom argentinischen Herford Rind:

Alle Steaks haben ein Rohgewicht
von min. 250 Gramm



Rumpsteak „Hofmeister Art“

auf Speckbohnen ^{4,5,i} mit Pommes-Frites und Kräuterbutter: **22.80 Euro**

Pfeffersteak in grüner Pfefferrahmsauce ^{4,c,i}

mit frischem Gemüse, Sc. Hollandaise ^{1,4,i,C,G} und Kroketten ^{C,A1} **23.80 Euro**

Knoblauchsteak

mit einer kräftigen Knoblauch-Kräuter-Rahmsauce ^{1,4,i,C,G}
dazu Pommes-Frites

21.80 Euro

Steak „Wie der Chef es mag“

mit Champignons, Speck ⁵, Zwiebeln, Sc. Hollandaise ^{1,4,i,C,G} und
Bergkäse überbacken dazu Pommes-Frites

22.80 Euro

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Röstzwiebeln ^{A1}, Bratensauce ^{1,4,i} und
hausgemachten Knöpfle ^{C,A1}

19.80 Euro

Originaler Rostbraten

auf Käseknöpfle ^{C,A1} mit Bratensauce ^{1,4,i}
und in Butter geschmelzten Zwiebeln

21.80 Euro

Alle Gerichte auch als kleinere Portion -2.00 Euro

Die Legende Für Zusatzstoffe und Allergene finden sie auf der letzten Seite

Preise sind inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Vesperkarte:

*Unsere Vespergerichte werden
mit Weizenbrot Serviert.*



Wurstsalat^{3,4,5}

mit Essiggurken^{i,j}, Zwiebeln und Hausdressing^{1,4,j,i,N}

7.80 Euro

Schweizer Wurstsalat

Wurstsalat mit Emmentaler

8.80 Euro

Saurer Käse

Limburger mit Zwiebeln und Hausdressing

8.80 Euro

Halb und halb

Saurer Käse und Wurstsalat

8.80 Euro

1 Paar Saiten^{3,4,5} mit Senf

3.80 Euro

Strammer Max

Schinkenbrot^{3,4,5,A1} mit Spiegeleiern

7.80 Euro

Zu unseren Vespergerichten empfehlen wir ihnen:

Portion Bratkartoffeln

mit Speck^{2,3,4} und Zwiebeln

3.80 Euro

Alle Gerichte auch als kleinere Portion -2.00 Euro

Die Legende Für Zusatzstoffe und Allergene finden sie auf der letzten Seite

Preise sind inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer