

## Aus dem Suppentopf



Tomatensuppe mit Sahnehaube	4,60
Flädlesuppe	3,50
Allgäuer Maultaschensuppe mit Backerbsen	3,90
Brätspätzlesuppe	3,90



## Aus der Vitaminbar

<u>Kleiner Salatteller</u> mit Hausdressing	3,70
<u>Bunte Salatschüssel</u> mit Weißbrot	8,20
und Putenstreifen vom Grill	11,30
und 2erlei gebratenen Fischfilets	11,70

Werte Gäste, wir bitten Sie um Verständnis, dass wir 1,00€ Aufpreis für eine Beilagenänderung berechnen und für Änderung auf Kässpätzlen als Beilage 2,20€.

## Hauptgerichte

<u>Putenschnitzel mit Tomate und Käse überbacken</u> an Bratensoße und Wedges dazu	13,90
<u>Schweineschnitzel „Wiener Art“</u> mit Pommes frites	11,60
<u>Holzfallersteak vom Schweinerücken</u> mit Speck-Zwiebelstreifen, Lauchzwiebelringen und Rösti	13,90

<u>Allgäuer Kässpätzlen</u> von hausgemachten Spätzle und 3erlei Käsesorten hergestellt mit Röstzwiebeln und kleinem Salatteller	10,60
<u>Zarter Hirschbraten in kräftiger Wildsoße</u> mit Preiselbeeren, Blaukraut und hausgemachten Spätzle	17,50
<u>Allgäuer Schmaus</u> – Rinderlendchen an Kässpätzlen mit Bratensoße und Röstzwiebeln	19,20
<u>Zwiebelrostbraten</u> aus der Rinderlende geschnitten mit Bratkartoffeln	18,50
<u>Entengröstl</u> an herzhafter Soße mit Spiegelei	11,30
<u>Barbarie – Entenbrust</u> an Orangensoße mit Mandelbrokkoli und abgebräunten Kartoffelschupfnudeln	17,80
<u>Schwabenteller</u> Schweinefiletmedaillons an Champignonrahmsoße mit Bohnen, hausgemachten Spätzle und Rösti	16,30
<u>Rahmschnitzel vom Schwein</u> mit Kroketten	11,60
<u>Putenmedaillons</u> an pikanter Pfefferrahmsoße mit Rösti	11,80
<u>Fischduett</u> – Filets von Zander und Seehecht an mediterranem Tomatengemüse und Salzkartoffeln	17,90
<u>Vegetarische Teigtaschen</u> mit Kräutertopfen gefüllt und Blattspinat a la Creme dazu	11,20

## Für unsere Kleinen Gäste

<u>Paniertes Schweineschnitzel</u> mit Pommes frites	6,20
<u>Putenrahmschnitzel</u> mit Spätzle	6,20
<u>Spätzle</u> mit Rahmsöße	3,20
<u>Pommes frites</u> mit Ketchup	3,40

## Desserts

<u>Apfelküchle</u> mit Vanilleeis	6,30
<u>Lauwarmes Schokotörtchen</u> mit 2 Kugeln Vanilleeis und Ananasp garnitur	6,50
<u>„Amarettobecher“</u> Vanille- und Mocca-Eis, Amarettini, Likör und Sahne	5,60
<u>„Schokokuss“</u> Stracciatella- und Schoko-Eis, Karamellsoße und Sahne	5,50
<u>Gemischtes Eis</u> mit Sahne	4,30

## Nach dem Essen empfehlen wir

Tasse Cafe Creme	2,30
Haferl Cafe Creme	3,30
Espresso einfach	2,00
Espresso doppelt	3,40
Cappuccino	2,90
Chococcino	3,30
Latte Macchiato	2,90
„Affogato“ – Espresso mit Vanilleeis	3,10

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen  
Christian Keller und sein Walburg – Team!*