

Supp und Vorweg

Suppen und Vorspeise

Flädlesuppe 2,90 €

Maultaschensuppe 3,10 €

Leberspätzlesuppe 3,10 €

Süpple Schmalztöpfle 3,50 €

**3 Garnelen in Knoblauch-Chilliöl
gebraten dazu Baguette** 6,90 €

**Gratinierte Muscheln in Mango-Curry
Crem dazu Baguette** 6,90 €

**„Würzfleisch“ fein gewürfeltes Ragout
vom Schwein in cremiger Champignon-
WeißweinsöÙe überbacken** 6,90 €

A gesehoids Veschpa

Vesper

Wurstsalat mit Brot¹⁸³¹² 8,80 €

Schweizer Wurstsalat mit Brot 9,20 €
¹⁸³¹²

Lumpensalat mit Brot¹⁸³¹²¹³ 9,90 €

Saurer Käs mit Brot¹ 8,80 €

Halb und Halb mit Brot¹ 8,80 €
(halb Wurstsalat, halb saurer Käs)

**hausgeschlachtete Vesperplatte
reichhaltig belegt inkl 1 Obstler** 9.90 €

Schmalzbrot mit Zwiebel¹ 4,20 €

**Alle Gerichte auch mit Bratkartoffeln
zum Aufpreis von 2,50 €**

Saitenwurst 118312 10,90 €

Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle 17,90 €

der Schwaben Leibgericht

Schwäbische Lieblingsgerichte

**Kässpätzle mit Salatgarnitur
und Röstzwiebeln 10,90 €**

**Geschmelzte Maultaschen mit
Kartoffelsalat und Röstzwiebeln 10,90 €**

**Siedfleisch in Meerrettichsoße
Und Salzkartoffeln 10,90 €**

**Leberkäs mit Spiegelei und
Kartoffelsalat 118312 9,90 €**

Saure Linsen mit Spätzle und

Salädle

Salate

**Beilagensalat
2,70 €**

**Kleiner gemischter Salat
3,80 €**

**Blattsalat
3,20 €**

Salatplatte mit Rumpsteakstreifen **13,80**
€

Salatplatte mit Riesengarnelen **13,80**
€

Salatplatte mit Wildlachsfilet
12,80 €

Alle Salate mit Hausdressing

Guads mit Fleisch

Unsere Schnitzel (ca. 180 Gramm)

Paniertes Schnitzel
12,80 €

Hamburger Schnitzel
13,80 €
Mit Spiegelei und Bratensoße

Schnitzel mit Pilzrahmsosse
14,80 €

Schnitzel „Westernstyle“
14,80 €
**eine Soße aus Sonnenblumenkernen,Chilli,
Speck,Zwiebeln pikant abgeschmeckt**

Schnitzel „ Pomodore“,mit Tomate und
14,80 €
Käse überbacken

Schnitzel „au four“ mit einem feinen
15,80€
**Ragout aus Pilzen und Fleischwürfeln
in Weißweinsosse überbacken**

Schnitzel „Puszta“ mit einem würzigen
14,80 €
Paprika-Zwiebel Gemüse in Tomatensugo
Seniorenportion abzüglich 2,00 €

Fleisch vom e Rindviehch

Rindfleischgerichte (Ca.200 Gramm)

**Rumpsteak mit hausgemachter
Kräuterbutter
16,90 €**

**Rumpsteak mit feiner Pilzrahmsoße
18,90 €
cremige Soße aus Waldpilzen und Champignon**

**Rumpsteak „Westernstyle“
18,90 €
Knoblauch-Speck Soße mit Chilli,Sonnen-
blumenkernen und Zwiebel pikant verfeinert**

**Rumpsteak „Puszta“
18,90 €**

**Rumpsteak mit feiner Pfefferrahmsoße
18,90 €
aus grünem Pfeffer und roten Pfefferbeeren**

**feines Rindergulasch
13,80 €**

**Sauerbraten mit Blaukraut
14,80 €**

**Die Beilage zu unseren Fleischgerichten können Sie
wählen aus
Pommes frites ,hausgemachte Spätzle ,Kroketten,
Rosmarinkar-
toffeln, Wedges, Bratkartoffeln ,Kartoffelsalat,
Salzkartoffeln**

Für den der koI Floisch mag

Vegetarisches

Bratkartoffeln mit Spiegelei 8,20 €

Linsen mit Spätzle 7,30 €

**mit Frischkäse gefüllte Kartoffel-
Taschen auf Pilzrahmsoße dazu Salat 8,20 €**

Spätzle mit Pilzrahmsosse

7,20 €

Portion Pommes

3,50 €

und Ketchup

€

6,20

Spätzle mit Sosse

€

4,80

Spätzle mit Pilzsose

5,30 €

Chicken wings mit Pommes

5,10 €

Kässpätzle

€

5,30

Für de Junge

Kindergerichte (bis 10 Jahre)

Pommes mit Ketchup

3,00

€

Schnitzel mit Pommes

Was hoisses zum drinka

Heisse Getränke

Tasse Kaffee	1,90 €
Pott Kaffee	2,20 €
Espresso	1,70 €
Glas Tee verschiedene Sorten	1,90 €
Tee mit Rum 2cl	3,50 €
Grog mit 4cl Rum	4,70 €
Heisse Schokolade	2,50 €

Biere vom Hahne

Schussenrieder Original	0,5l	3,10 €
--------------------------------	-------------	---------------

Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Schussenrieder Naturtrüb	0,5l	3,20 €
Schussenrieder Hefeweizen	0,5l	3,20 €

Bier aus dr Flasch

Schussenrieder dunkles Hefe	0,5l	3,20 €
Schussenrieder Hefeweize alkoholfrei	0,5l	3,20 €
Schussenrieder Kristallweizen	0,5l	3,20 €
Schussenrieder Export Alkoholfrei	0,5l	3,10 €
Mein Helles	0,5l	3,10 €
Schussenrieder Schwarzbier	0,5l	3,20 €
Schussenrieder Pils	0,33l	2,90 €

Verdinntes Bier

Allergenkarte bitte beim Personal anfordern

Biermixgetränke

			0,2l	0,4l
Colaweizen 1112	0,5l	3,30 €		
Russ	0,5l	3,30 €		
Radler	0,5l	3,10 €		
Mohrle 1112	0,5l	3,10 €		
Radler naturtrüb	0,33l	2,80 €		

			0,2l	0,4l
Mineralwasser		1,90 €		2,40 €
Libella Zitronenlimo 116		2,00 €		2,50 €
Pepsi Cola 211116		2,30 €		3,10 €
Mirinda 2116		2,30 €		3,10 €
Spezi 211116		2,30 €		3,10 €
Bitter Lemon 1162		2,30 €		3,10 €
Energy 111217		2,30 €		3,10 €
Tonic Water 110		2,30 €		3,10 €
Eistee 214		1,20 €		2,20 €
Cola light	0,33l			2,50 €

Alkoholfreies zum drinka

Alkoholfreie Getränke

Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Säfte

Allergenkarte bitte beim Personal anfordern

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2,40 €	3,80 €
Apfelschorle	2,20 €	3,30 €
Orangensaft	2,40 €	3,80 €
Orangensaftschorle	2,20 €	3,30 €
Johannisbeernektar	2,40 €	3,80 €
Johannisbeerschorle	2,20 €	3,30 €
Sauerkirschnektar	2,40 €	3,80 €
Sauerkirschschorle	2,20 €	3,30 €

Schlozza - Wein

Weissweine

Stettener Heuchelberg Müller Thurgau trocken QbA	0,25l	4,10€
Stettener Heuchelberg Riesling QbA	0,25l	4,10 €
Meersburger Q Müller Thurgau trocken	0,25l	4,10 €

Rotweine

Haberschlechter Heuchelberg Trollinger m. Lemberger QbA	0,25l	4,30 €
Meersburger Q Spätburgunder trocken	0,25l	4,30 €
Landwein	0,25l	3,90 €

Weißherbst

Achkarrer Spätburgunder Trocken Q	0,25l	4,40 €
Meersburger Spätburgunder Trocken Q	0,25l	4,40 €

Flasche Hausmarke 0,7l 15,00 €

Weinschorle und Möschtle

Most = Obstwein

Weinschorle

Rot-,weiß oder

Weißherbstschorle 0,25l 3,10 €

Seemost rot

Apfel-Birne-Kirsch 0,5 l 3,10 €

Seemost rot 0,3l 2,10 €

Mostschorle 0,5 l 3,10 €

Mostschorle 0,3 l 2,10 €

Sekt

Glas Sekt 0,1l 2,20 €

Glas Sekt mit Fruchtsaft 0,1l 2,30 €

Schnäpsles

Obstler 2 cl 2,20 €

Williamsbirne 2 cl 2,30 €

Marillenschnaps 2 cl 2,50 €

Nussschnaps 2 cl 2,50 €

Jägermeister 2 cl 2,30 €

Ramazotti 2 cl 2,30 €

Tequila gold/silver 2 cl 2,30 €

Wodka 2 cl 2,20 €

Sambucca 2 cl 2,20 €

Saurer Apfel 2 cl 2,20 €

Pfeffi 2 cl 2,20 €

Waldi 2 cl 2,20 €

Baileys 2 cl 2,40 €

- 12 mit Geschmacksverstärker**
- 13 geschwärzt**
- 14 gewachst**
- 16 mit Säuerungsmittel**
- 17 mit Taurin**

Milch- Hausdressing, Kässpätzle, Schweizer Wurst-
Salat, Saurer Käs, Halb und Halb,
Pilzrahmsoße
Westernstylesoße, Pfefferrahmsoße,
Flädle

Sellerie – Bratensoße, Suppen, Dressings

Fisch- kann im Tagesangebot vorkommen

Sesam – Gemüsebratlinge, Kroketten, in unseren
Soßen können Spuren von Sesam
enthalten
sein (Soßenbinder)

Erdnüsse- in Kroketten und Gemüsebratlingen
können

Spuren von Erdnüssen enthalten sein

Lupine- In unseren Soßen können Spuren von
Lupine
enthalten sein (Soßenbinder)

Allergene Stoffe in unseren Speisen

Eier- finden sich in unseren hausgemachten
Flädle, Maultaschen, Spätzle, Leberspätzle
Fleischküchle, panierten Schnitzel, in
unseren
Soßen können Spuren von Ei enthalten sein
(Soßenbinder)

Krebstiere- Riesengarnelen

Gluten- alle Spätzlevariationen, Flädle, Brot,
saure Linsen, Maultaschen, paniertes
Schnitzel, alle Biere

Schalenfrüchte- Westernstylesoße (Curry,
Sonnen-
Blumenkerne)

Senf – Schweinebraten, Wurstsalat, Schweizer
Wurstsalat, saurer Käs, Halb und Halb,
Salat-
Dressings, Fleischküchle

Soja- In unseren Soßen können Spuren von Soja
ent-
halten sein (Soßenbinder)

Schwefeldioxid und Sulfite

Saitenwurst, Lumpensalat,

Weichtiere- kann im Tagesangebot enthalten sein