

AUS DEM SUPPENTOPF



OBERSCHWÄBISCHE HOCHZEITSSUPPE 5,20



FLÄDLESUPPE 4,90

TOAST SCHNITTEN



JÄGER TOAST 9,50

Kl. Schweinsteak auf Toastbrot mit Pilzen und Käse überbacken

HAWAII TOAST₉₎ 6,90

Auf Toastbrot mit Schinken & Ananas überbacken

SALATE

SALAT A LA CHEF (***) 15,60

Bunt gemischter Salatteller mit Putenstreifen

GROßER SALAT (***) 12,50

Bunt gemischter Salatteller

BEILAGEN SALATTELLER 5,20

BEILAGEN BLATTSALAT 4,80

BEILAGEN KARTOFFELSALAT 5,50

(***) kleine Portion möglich mit 20% Preisnachlass

Auf Wunsch erhalten Sie eine mit Allergene ausgezeichnete Speisekarte

SCHWÄBISCHE ECKE



MAULTASCHEN SONNTAGS ART ₂₎₃₎₉₎ (***) 10,60

In einer Schinken-Pilz-Rahmsoße



MAULTASCHEN GESCHMELZT (***) 10,30

MIT ZWIEBELN UND BRATENSOßE



KÄSESPÄTZLE (***) 12,90

Mit gerösteten Zwiebeln

AUS DEM WASSER

ZANDERFILET „MÜLLERIN ART“ 20,90

In Zitronenbutter mit Brokkoli Röschen in Mandelbutter ,
Salzkartoffeln

GEBRATENES HECHTFILET STÜCK (VORSICHT GRÄTEN) 21,90

Vom Federsee mit Käsesahnesoße und selbstgemachten Bandnudeln

VEGETARISCH

SELBST GEMACHTE NUDELN MIT BLATTSPINAT 9,90

in Käse – Sahnesoße

GEMÜSETELLER 14,20

Nach Saison in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Spiegelei

KARTOFFELGEMÜSEGRATIN 11,50

(***) kleine Portion möglich mit 20% Preisnachlass

Auf Wunsch erhalten Sie eine mit Allergene ausgezeichnete Speisekarte

VOM KALB

FITNESS TELLER 21,50

Kalbs Steak mit Zitrone neben Gemüse & Salzkartoffeln,

KALBSTEAK „LÖWEN ART“ 20,50

auf hausgemachtem Rösti

mit Käse überbacken,

GEFÜLLTE KALBSBRUST ⁴⁾ (***) 16,50

An Bratensoße mit hausgemachten Spätzle

VOM RIND



SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN (***) 25,90

auf hausgemachten Spätzle und Bratensoße



MOSTRAHMBRATEN (***) 17,50

mit Bohnengemüse, Spätzle Omelett & Kartoffelsalat



RUMPSTEAK 25,90

Mit Kräuterbutter, dazu hausgemachte Röstis

(***) kleine Portion möglich mit 20% Preisnachlass

Auf Wunsch erhalten Sie eine mit Allergene ausgezeichnete Speisekarte

VOM SCHWEIN



OGGELSHAUSER FILETTeller 20,50

Medaillons in Pilzrahmsosse Gemüse garnitur mit Käsespätzle



SCHNITZEL „WIENER ART“ (***) 14,90

Mit Pommes



JÄGERSCHNITZEL (***) 14,90

Mit Pilzrahmsosse mit hausgemachten Butternudeln



CORDON BLEU ²⁾³⁾⁹⁾ 17,90

Käse & Schinken gefülltes Schnitzel

Mit Karotten Erbsen und Pommes frites



FAMILIENPLATTE 49,90

Paniertes Schnitzel, Jägerschnitzel & Schweinemedallions
mit verschiedenen Gemüsesorten, Spätzle, Pommes & Nudeln

*für 2 Personen & 1-2
Kinder*

GEFLÜGEL

AUS DEM LÄNDLE

PUTENGESCHNETZELTES (***) 14,90

mit Champignons in Rahmsosse, hausgemachten Spätzle

PANIERTE HÄHNCHENBRUST 16,50

mit Bratkartoffeln

(***) kleine Portion möglich mit 20% Preisnachlass

Auf Wunsch erhalten Sie eine mit Allergene ausgezeichnete Speisekarte

VESPERKARTE



LUMPENSALAT ₂₎₄₎ (***) 11,50

Mit Schinkenwurst, Schwarzwurst und Käse, mit Zwiebel und Essiggurken garniert dazu Brot



HAUSMACHERWURSTSALAT ₂₎₄₎ (***) 10,90

Mit Schinkenwurst, Schwarzwurst, Zwiebeln und Essiggurken garniert dazu Brot



WURSTSALAT ₂₎₄₎ (***) 10,20

Mit Zwiebeln, Essiggurken garniert und Brot



SCHWEIZERWURSTSALAT ₂₎₄₎ (***) 10,90

Mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken garniert dazu Brot

GEPÖKELTES EISBEIN ₂₎₄₎₉₎ (***) 10,90

Im Aspick mit Essiggurke und Brot



SCHWARTENMAGEN ₄₎ (***) 10,90

Roter & Weißer Schwartenmagen mit Essiggurke garniert und Brot



SCHWARTENMAGEN SAUER ₄₎ (***) 10,50

Roter und weißer Schwartenmagen sauer angemacht mit Zwiebeln, Essiggurke garniert und Brot

RAUCHFLEISCH ₂₎₃₎ (***) 11,90

Mager & Bauch und Brot

SAITENWÜRSTE MIT BROT ₂₎₄₎₉₎ 5,70

KÄSEBROT MIT ZWIEBEL GARNIERT 8,90

BRATWÜRSTE MIT SALATTeller ₄₎₉₎ 11,90

PORTION BRATKARTOFFELN 5,50

(***) kleine Portion möglich mit 20% Preisnachlass

Auf Wunsch erhalten Sie eine mit Allergene ausgezeichnete Speisekarte

Bei offen abgegebenen Lebensmittel gelten die Kennzeichnungs – Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff – Zulassungsverordnung.

1) Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

6) Aromastoffe

2) mit Konservierungstoff oder Konserviert

4) mit Geschmacksverstärker

9) Phosphat

5) Säuerungsmittel

10) Koffein

WEINE IM VIERTELE VOM WEINGUT WEIBLER WÜRTTEMBERG

ACALON FEIN HERB 5,90
LEMBERGER TROCKEN 5,10

ROSÉ TROCKEN (SCHWARZRIESLING TROLLINGER) 5,70

GRAUBURGUNDER TROCKEN 5,80
RIESLING 5,10

SPIRITUOSEN

2CL WILLIAMS	2,60 €
2CL KIRSCHWASSER	2,60 €
2CL OBSTBRAND 	2,60 €
2CL MALTESER	2,60 €
4CL RAMAZOTTI	3,90 €
2CL JÄGERMEISTER	2,60 €
2CL ASBACH URALT	2,60 €
2CL EDEL KIRSCH(SÜß)	2,60 €
2CL ALTE MARILLE	3,40 €



BRAUEREI HÄRLE AUS LEUTKIRCH

Härle Gold v. Fass	0,3l	3,00 €	0,5l	4,00 €
Hefe Weizen v. Fass	0,3l	3,20 €	0,5l	4,30 €
Landzüngle v. Fass Bio	0,3l	3,20 €	0,5l	4,30 €
Kristallweizen			0,5l	4,30 €
Härles alkoholfreies Hefeweizen			0,5l	4,30 €
Dunkles Hefeweizen			0,5l	4,30 €
Härle Gold Alkoholfrei			0,5l	4,20 €



MOST AUS OGGELSHAUSEN

Mostschorle	0,3l	3,00 €	0,5l	4,00 €
Most Pur	0,3l	3,00 €	0,5l	4,00 €
Roter Most	0,3l	3,00 €	0,5l	4,00 €

ALKOHOL FREIE GETRÄNKE

Apfelsaftschorle 	0,2l	- 2,70 € / 0,4l - 4,00 €
Orangensaftschorle	0,2l	- 2,90 € / 0,4l - 4,40 €
Kirschsaftschorle	0,2l	- 2,90 € / 0,4l - 4,40 €
Traubensaftschorle	0,2l	- 2,90 € / 0,4l - 4,40 €
Johannisbeerschorle	0,2l	- 2,90 € / 0,4l - 4,40 €
Saft pur	0,2l	- 3,90 € / 0,4l - 5,60 €
Spezi 1)2)3)10)	0,2l	- 2,70 € / 0,4l - 4,00 €
Bluna/ Afri Cola 1)2)3)10)	0,2l	- 2,70 € / 0,4l - 4,00 €
Coca Cola Zero 1)2)3)10)	0,3l	- 3,80 €
Tafelwasser Everess	0,2l	- 2,10 € / 0,4l - 3,40 €
Krumbcher Mineralw. classic		0,7l - 4,50 €
Still/Medium Krumbacher Mineralw.		0,75l - 4,80 €
Fan Mix Jugend	0,2l	- 2,20 € / 0,4l - 3,20 €

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee 10)	2,60 €
Becher Kaffee	4,30 €
Cappuccino (Milch)	3,50 €
Espresso 10)	2,60 €
Glas Tee	2,50 €
Heisser Kakao 10) (Milch)	3,20 €
Glühwein	3,90 €