



MITTAGSTISCH

Montag 14. August 17 – Freitag 18. August 17 von 11.30 – 14.30 Uhr

„Allgäuer Käsknöpfle“ in Rahm mit geschmelzten Zwiebeln und Allgäuer Käse gratiniert

A1,C,G

€ 7,30

Herzhafter Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Wurzelgemüse, Debreziner und
ausgelassenem Speck G,I,J,9

€ 7,90

In Butter-Schmalz gebackenes Seelachsfilet mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat

*D,G,C

€ 9,50

Schweinerückensteak vom Grill mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu Butter-Spätzle

A1,C,G

€ 10,20

Geschmorte Rindsroulade an eigener Soße, dazu Rotkraut und Kartoffelknödel A1,G,I,J,9

€ 10,90

Zu den Gerichten dieser Mittagstischkarte servieren wir Ihnen gerne

Kleiner Blattsalat € 1,90

Espresso € 1,50



TAGESKARTE

Hausgemachte Haxensülze, reichlich garniert mit Kräuter-Remoulade und Speck-Bratkartoffeln *_{C,D,G,9}
€ 8,50

„Gaisburger Marsch“ Eintopf mit Rindfleisch, Spätzle, Kartoffeln, Wurzelgemüse und geschmelzten Zwiebeln in kräftiger Brühe _{A,C,G,J,I}
€ 8,90

Flammkuchen mit Rahm, frischen Pfifferlingen und Alprahmkäse gebacken, garniert mit Rucola und Schwarzwälder Schinken _{B,D,G}
€ 10,80

Schweine-T-Bone-Steak mit frischen Kräutern gegrillt, an mediterranem Grill-Gemüse, dazu Ofenkartoffel mit Sour Creme _G
€ 14,90

Lachsfilet vom Grill auf frischen Blattspinat mit Knoblauch-Shrimpssauce und Butter-Kartoffeln
€ 15,80

Geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Rotweinjus mit glasiertem Wurzelgemüse und Kartoffelpüree _{G,I,J,L,9}
€ 16,40

Spanferkelfilet vom Grill an frischen Pfifferlingen in Creme-Fraîche-Sauce, dazu hausgemachte Spätzle und kleiner Salat *_{#,C,9}
€ 17,90

Eiskaffee mit Crème Vanilla und Schlagsahne _{#,C,G,F,H,I,10}
€ 4,20

Eisschokolade mit Crème Vanilla und Schokoladeneis, aufgegossen mit Trinkschokolade und Schlagsahne _{#,C,G,F,H,I}
€ 4,20