



MITTAGSTISCH

Montag 23. Oktober 17 – Freitag 27. Oktober 17 von 11.30 – 14.30 Uhr

Schwäbische Käseknöpfe in Rahm mit Allgäutaler, Alpraspelkäse und geschmelzten Zwiebeln A,C,G
€ 8,60

Rosenkohlaufauf in Kräuter-Creme-Fraîche-Sauce mit Kassler-Streifen, dazu gebackene Kartoffelrösti A1,C,G,9
€ 8,90

Geschmorte Schweinsroulade an Karotten-Gemüse, ausgelassenem Schwarzwälder Schinken und Butterspätzle A1,C,G,I,J,9
€ 9,70

Kalbstafileispitz mit frischen Kräutern, Gemüse und Kartoffeln aus dem Ofen G,L,I
€ 10,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten, an cremigem Parmesan-Risotto und gebuttertem Lauch A1,D,G,L
€ 12,50

Zu den Gerichten dieser Mittagstischkarte servieren wir Ihnen gerne

Kleiner Blattsalat	€	1,90
Espresso	€	1,50



TAGESKARTE

Cremesüppchen vom Muskatkürbis und Passionsfrucht mit steirischem Kernöl G,H
€ 5,10

Hausgemachte Spanferkel-Sülze an Schnittlauchvinaigrette mit roten Zwiebeln, Ei
und Gewürzgurke, dazu Bratkartoffeln *,C,G,I,J,9
€ 10,90

„Pulled Pork Wrap“
Butterzarter, gerupfter Schweinenacken im Weizentortilla serviert mit angemachtem
Cole-Slaw-Salat, gebackenen Kartoffelecken, dazu Schnittlauch-Sour-Creme
und rote Zwiebeln #,*,C,G,I,J,2,3,4
€ 13,50

Kaninchenrückenfilet in Parmaschinken-Mantel gebraten, an cremigem Parmesan-
Risotto und mediterranem Grill-Gemüse G,L,9
€ 14,80

Zartes Hirschgulasch in Preiselbeersauce mit grünem Pfeffer, dazu
Rosenkohlgemüse und Serviettenknödel A1,C,G,L
€ 17,50

„Kalbspfännle“ zarte Kalbsschnitzel Natur gebraten vom Grill an frischen Pilzen in
Kräuterrahm mit ausgelassenem Schinken, dazu Schupfnudeln und Butter-Spätzle
A1,C,G,9
€ 18,90

„Zweierlei vom Ochs“
Geschmortes Ochsenbäckle in Gewürzjus und gebratenes Filet an glaciertem
Gemüse, dazu Kartoffelpüree
€ 25,80