

MITTAGSTISCH

Montag 16. September bis Freitag 20. September von 11.30 – 14.30 Uhr

Andechserle der Woche

Gesottener Rindertafelspitz an Meerrettichsauce und frischem Kren, dazu
Bratkartoffeln und Rote Beete Salat ^{*,G,I,J},
€ 11,40

Herzhafter Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Wurzelgemüse, Seitenwürstchen und
ausgelassenem Speck, dazu Bauerbrot ^{#,G,I,J,9}
€ 8,20

„**Flammkuchen Schwarzwälder**“ mit Rahm, Zwiebeln, Dattel-Tomaten, Bergkäse,
frischem Rucola und Schwarzwälder Schinken ^{#,*,9,G}
€ 10,50

Geschmorte Schweinsroulade mit eigener Sauce, dazu glasiertes Karotten-Gemüse
und Salz-Kartoffeln ^{A1,C,G,I,J,9}
€ 10,70

Dorschfilet vom Grill an pikantem Tomaten-Paprikaragout mit ausgelassener Chorizo
und Jasmin-Duft-Reis ^{A1,D,G,9}
€ 12,50

Zu den Gerichten dieser Mittagstischkarte servieren wir Ihnen gerne

Kleiner Blattsalat € 1,90

Espresso € 1,50

Aperitif Empfehlung

„Moloko Prosecco“
Erfrischend, lecker, eisgekühlt mit
frischer Minze serviert
€ 5,90



Der Andechser
— IN GÖPPINGEN —

Digestif Empfehlung

RumChata
Creme Likör mit Aromen von
Vanille und Zimt, perfekt serviert
auf Eis
4cl 4,50€

Tageskarte

Hausgemachte Haxensülze, reichlich garniert mit Kräuter-Remoulade und
Speck-Bratkartoffeln ^{*,C,D,G,9}
€ 10,50

Flammkuchen „Elsässer“
mit Rahm, gerauchtem Speck, Zwiebeln und Emmentaler Käse ^{#,G,9}
€ 10,80

Bauernsalat mit mariniertem Schafskäse, Gurken, Tomaten, Oliven, Paprika, Zwiebeln
und frischen Kräutern, dazu Weißbrot ^{*,# C,G,I,J,}
€ 11,50

Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Butter-Spätzle und sautierten Pilzen
und kleinem Salat ^{A1,C,G,L}
€ 15,20

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm, dazu hausgemachte Semmelknödel
und kleinen Beilagensalat ^{C, G, #,*}
€ 15,90

Gegrilltes Schweine-T-Bone-Steak an mediterranem Grillgemüse, dazu Ofenkartoffel mit
Kräuter-Schmand und kleinem Salat ^{A1#,C,G,}
€ 17,20

Allgäuer Zwiebelrostbraten vom Entrecôte mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Schinken-
Chips im Eisenpfännle serviert, dazu kleiner Beilagensalat ^{A,C,G,*,9}
€ 26,50