

SPEISEKARTE

Aus dem Suppentopf

„Flädlesuppe“

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch A1,C,G,I,J € 4,80

„Maultaschensuppe“

Rinderkraftbrühe mit einer ganzen Maultasche in Streifen geschnitten und geschmälzten Zwiebeln 9,A1,C,G,I,J € 5,30

Vorspeisen & Salate

Frisch gebackene **Brezn** # (G,K)

mit Butter G € 1,90

Cremig angemachter Obatzda,

von Camembert und Frischkäse mit rotem Radi und Zwiebelringen G,# € 11,90

Kleiner Salat

von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Hausdressing *,I € 6,50

Großer Salatteller

von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Hausdressing *,I € 10,30

Wahlweise mit

Caesar-Dressing, Parmesanspänen und gegrillter **Hähnchenbrust** 8,*G,C € 14,90

Caesar-Dressing, Parmesanspänen und **Garnelen** vom Grill 8,*B,G,C € 17,80

Die Wurst ist die Freundin vom Bier

1 Paar kesselfrische Weißwürstl

serviert in der Terrine, dazu Händlmaier's süßer Senf und Brezn 9,# (G,K) € 6,50

jedes weitere Stück € 2,80

2 Paar grobe Rostbratwürstl vom Grill

auf hausgemachtem Weinsauerkraut mit Bratensaftl und Bauernbrot 3,4,9,I,J,L,# € 10,80

Linsenteller mit 1 Paar Wiener Würstl (140 gr.),

Rauchfleisch und Butterspätzle serviert 9,*C,G,I,J € 11,90

Wurstsalat von frisch aufgeschnittener Schinkenwurst, reichlich garniert

mit saurer Gurke, roten Zwiebelringen, Tomate und Ei, dazu Bauernbrot 2,9,*#C, € 10,80

Wurstsalat „Schweizer Art“

von frisch aufgeschnittener Schinkenwurst und Emmentaler - Streifen, reichlich garniert mit saurer Gurke, roten Zwiebelringen, Tomate und Ei, dazu Bauernbrot 2,9,*#C, € 11,30

Wir haben für Sie die 14 Hauptallergenen entsprechend der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (1169/2011) ausgewiesen. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. **Bitte informieren Sie unseren Service über Ihre Allergie.**

Andechser Schmankerl & Schwäbische Klassiker

Ofenfrischer, saftiger Schweinsbraten mit eigener Soße übergossen, serviert mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 8, 9, L, *	€ 15,80
Ganze Schweinshax'n mit rescher Kruste, dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat 8, 9, *, L, C,	€ 16,60
oder	
nur mit Bauernbrot #	€ 12,80
„Andechser Pfandl“ mit saftigem Schweinebraten, knuspriger Hax'n, ein Paar angebräunten Rostbratwürstl und Klosterseufzer, dazu Sauerkraut und Kartoffelknödel <small>3,4,9,C,G,I,L,J,#</small>	€ 19,80
Schweineschnitzel „Wiener Art“ in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat *, C, #	€ 15,90
oder als	
Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ *, C, #	€ 17,30
„Fitnesssteller“ zarte Hähnchenbrust vom Grill (aus regionaler Aufzucht) mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel gefüllt mit Sauercreme, dazu gemischter Salat *, G	€ 16,90
„Schwabenteller“ Zwei Schweinemedallions vom Grill mit frischen Champignons in Rahm, Bubespitzle, geschmälztem Maultäschle und Butterspätzle 9, C, G, L, I, J, #	€ 18,30
Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“ mit zweierlei Zwiebeln und Bratensauce serviert, dazu Sauerkraut, geschmälzte Maultasche und Butterspätzle 9, C, G, L, #, I, J,	€ 26,50
„Schwäbische Kässpätzle“ mit würzigem Bergkäse, Emmentaler und geschmälzten Zwiebeln, dazu gemischter Salat *, C, G,	€ 13,50
„Zwiebelrostbraten“ unser Bester aus der Lende geschnitten mit Braten Sauce, zweierlei Zwiebeln und Speck-Bratkartoffeln 9, #, G, I, J, L	€ 25,90

Selbergemachte Maultaschen

Geschmälzt oder in kräftiger Brühe, dazu Kartoffel-Blattsalat 9, *, C, G, I oder	€ 12,70
Auf frischen Champignons in Rahm, dazu Kartoffel-Blattsalat 9, *, C, G, I, J	€ 13,00

...und wenns a bissl mehr soi derf als Beilage zum Hauptgericht

Beilagen Salat mit Rohkost- und Blattsalaten *	€ 4,90
Portion Kartoffelsalat *, Speck-Krautsalat 8, 9, * oder Sauerkraut 9, L, I, J,	€ 4,50
Portion Spätzle A1, C, G, Knödel A1, C, G oder Sättigungsbeilage nach Wahl	€ 4,90
Bauernbrot oder Baguette #	€ 2,00
Portion Kräuterbutter G oder Champignonsauce G, I, J, L,	€ 1,60
Portion Schmand G	€ 2,00
Speck-Bratkartoffeln 9, G	€ 4,70
Baked Potato mit Sour Creme G oder Pommes Frites	€ 5,00

Süße Sünden

Warmer Apfelstrudel nach eigener Rezeptur mit Vanilleeis und Schlagrahm #, C, G, H1, H2, H3,	€ 7,20
---	--------