

# SPEISEKARTE

## *Aus dem Suppentopf*

### „Flädlesuppe“

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch A<sub>1</sub>,C,G,I,J € 4,80

### „Maultaschensuppe“

Rinderkraftbrühe mit einer ganzen Maultasche in Streifen geschnitten und geschmälzten Zwiebeln 9,A<sub>1</sub>,C,G,I,J € 5,50

## *Vorspeisen & Salate*

Frisch gebackene **Brezn** # (G,K) € 2,20  
mit Butter G € 3,00

### **Cremig angemachter Obatzda,**

von Camembert und Frischkäse mit rotem Radi und Zwiebelringen G,# € 12,50

### **Kleiner Salat**

von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Hausdressing \*,I € 6,90

### **Großer Salatteller**

von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Hausdressing \*,I € 10,80

### **Wahlweise mit**

Caesar-Dressing, Parmesanspänen und gegrillter **Hähnchenbrust** 8,\*,G,C € 15,60

Caesar-Dressing, Parmesanspänen und **Garnelen** vom Grill 8,\*,B,G,C € 18,50

## *Die Wurst ist die Freundin vom Bier*

### **1 Paar kesselfrische Weißwürstl**

serviert in der Terrine, dazu Händlmaier's süßer Senf und Brezn <sup>9,# (G,K)</sup>  
jedes weitere Stück

€ 7,80  
€ 3,40

### **2 Paar grobe Rostbratwürstl vom Grill**

auf hausgemachtem Weinsauerkraut mit Bratensaftl und Bauernbrot <sup>3,4,9,I,J, L, #</sup>

€ 11,90

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

Rauchfleisch und Butterspätzle serviert <sup>9,\* C,G,I,J</sup>

€ 12,60

### **Wurstsalat** von frisch aufgeschnittener Schinkenwurst, reichlich garniert

mit saurer Gurke, roten Zwiebelringen, Tomate und Ei, dazu Bauernbrot <sup>2, 9,\* #,C,</sup>

€ 10,90

### **Wurstsalat „Schweizer Art“**

von frisch aufgeschnittener Schinkenwurst und Emmentaler - Streifen, reichlich garniert mit saurer Gurke, roten Zwiebelringen, Tomate und Ei, dazu Bauernbrot <sup>2, 9,\* #,C,</sup>

€ 11,50

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, \* € 16,20

### **Ganze Schweinshax'n**

mit rescher Kruste, dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat 8, 9, \*, L, C, € 17,50

oder

**mit Bauernbrot und Sauce #** € 13,90

„**Andechser Pfandl**“ mit saftigem Schweinebraten, knuspriger Hax'n, ein Paar angebräunten Rostbratwürstl und Klosterseufzer, dazu Sauerkraut und Kartoffelknödel 3, 4, 9, C, G, I, L, J, #

€ 20,50

### **Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken**

in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat \*, C, # € 16,80

oder als

**Hähnchenschnitzel „Wiener Art“** \*, C, # € 17,80

„**Fitnesssteller**“ zarte Hähnchenbrust vom Grill (aus regionaler Aufzucht)

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel gefüllt mit Sauercreme, dazu gemischter Salat \*, G € 17,90

### **„Schwabenteller“**

Zwei Schweinemedallions vom Grill mit frischen Champignons in Rahm, Bubespitze, geschmälztem Maultäschle und Butterspätzle 9, C, G, L, I, J, # € 19,60

### **Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“ mit zweierlei Zwiebeln und Bratensauce**

serviert, dazu Sauerkraut, geschmälzte Maultasche und Butterspätzle 9, C, G, L, #, I, J, € 26,90

„**Schwäbische Kässpätzle**“ mit würzigem Bergkäse, Emmentaler und geschmälzten Zwiebeln, dazu gemischter Salat \*, C, G, € 13,70

„**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 € 12,90

oder

Auf frischen Champignons in Rahm, dazu Kartoffel-Blattsalat 9, \*, C, G, I, J € 13,40

Inklusivpreise / Kenntlichmachung auf der letzten Seite

**...und wenns a bissl mehr sei 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	€	5,10
Bauernbrot oder Baguette #	€	2,20
Portion Kräuterbutter G oder Champignonsauce G,I,J,L,	€	1,80
Portion Schmand G	€	2,70
Speck-Bratkartoffeln 9,G	€	4,80
Baked Potato mit Sour Creme G oder Große Pommes Frites	€	5,60

**Süße Sünden**

<b>Warmer Apfelstrudel</b> nach eigener Rezeptur mit Vanilleeis und Schlagrahm #,C,G,H1,H2,H3,	€	7,40
<b>Eisbecher</b> je Kugeln	€	2,00
<b>Portion Schlagrahm</b> G,	€	0,80

### **Zusatzstoffe:**

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Süßungsmittel
9	mit Phosphat
10	koffeinhaltig
11	chininhaltig
12	Phenylalaninquelle
*	mit Hausdressing: 1,3,5,A1,A2,A3,A4,G,I,J,

### **Allergene:**

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier und Eierzeugnisse
D	Fische und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	Soja, Tofu und Sojaerzeugnisse
G	Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose
H	Schalenobst (Nüsse)
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J	Senf und Senferzeugnisse
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid und Sulfide
M	Lupinen
N	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)
#	A1,A2,A3,A4,A5,A6,F,E,G,H,K,C

(A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer, A5-Kamut, A6-Dinkel)  
(H1-Mandeln, H2-Haselnüsse, H3-Walnüsse, H4-Cashew-Kerne, H5-Pecannüsse, H6-Paranüsse,  
H7-Pistazien, H8-Macadamianüsse)