

SPEISEKARTE

Aus dem Suppentopf

„Flädlesuppe“

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch A1,C,G,I,J € 5,60

„Maultaschensuppe“

Rinderkraftbrühe mit einer ganzen Maultasche in Streifen geschnitten und geschmälzten Zwiebeln 9,A1,C,G,I,J € 6,10

Vorspeisen & Salate

Frisch gebackene **Brezn** # (G,K) € 2,60
mit Butter G € 3,60

Cremig angemachter Obatzda,

von Camembert und Frischkäse mit rotem Radi und Zwiebelringen G,# € 13,50

Kleiner Salat

von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Hausdressing *,I € 7,90

Großer Salatteller

von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Hausdressing *,I € 11,50

Wahlweise mit

Caesar-Dressing, Parmesanspänen und gegrillter **Hähnchenbrust** 8,*,G,C € 16,90

Caesar-Dressing, Parmesanspänen und **Garnelen** vom Grill 8,*,B,G,C € 19,50

Inklusivpreise / Kenntlichmachung auf der letzten Seite

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)}
jedes weitere Stück

€ 8,90
€ 4,00

2 Paar grobe Rostbratwürstl vom Grill

auf hausgemachtem Weinsauerkraut mit Bratensaftl und Bauernbrot ^{3,4,9,IJ,L,#}

€ 13,80

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

Rauchfleisch und Butterspätzle serviert ^{9,*, C,G,IJ}

€ 14,90

Wurstsalat von frisch aufgeschnittener Schinkenwurst, reichlich garniert

mit saurer Gurke, roten Zwiebelringen, Tomate und Ei, dazu Bauernbrot ^{2, 9,*, #,C,}

€ 12,20

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,}

€ 12,50

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,* € 17,50

Ganze Schweinshax'n

mit rescher Kruste, dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat 8, 9,*L,C, € 19,60

oder

mit Bauernbrot und Sauce # € 16,80

„**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,#

€ 24,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken

in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat *C,# € 18,50

oder als

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ *C,# € 19,50

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

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel gefüllt mit Sauercreme, dazu gemischter Salat *G € 19,80

„Schwabenteller“

Zwei Schweinemedallions vom Grill mit frischen Champignons in Rahm, Bubespitzle, geschmälztem Maultäschle und Butterspätzle 9, C,G,L,I,J,# € 22,90

Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“ mit zweierlei Zwiebeln und Bratensauce

serviert, dazu Sauerkraut, geschmälzte Maultasche und Butterspätzle 9,C,G,L,#,I,J, € 31,50

„**Schwäbische Kässpätzle**“ mit würzigem Bergkäse, Emmentaler und geschmälzten Zwiebeln, dazu gemischter Salat *C,G, € 15,30

„**Zwiebelrostbraten**“ unser Bester aus der Lende geschnitten mit Braten Sauce,

zweierlei Zwiebeln und Speck-Bratkartoffeln 9,#,G,I,J,L € 28,90

Selbergemachte Maultaschen

Geschmälzt oder in kräftiger Brühe, dazu Kartoffel-Blattsalat 9,*C,G,I € 14,70

oder

Auf frischen Champignons in Rahm, dazu Kartoffel-Blattsalat 9,*C,G,I,J € 15,20

Inklusivpreise / Kenntlichmachung auf der letzten Seite

**...und wenns a bissl mehr sei derf
als Beilage zum Hauptgericht**

Beilagen Salat mit Rohkost- und Blattsalaten *	€	5,70
Portion Kartoffelsalat *, Speck-Krautsalat 8,9, *	€	4,90
Portion Spätzle A1,C,G, Knödel A1,C,G, Sauerkraut 9,L,I,J oder Sättigungsbeilage nach Wahl	€	5,50
Bauernbrot oder Baguette #	€	2,60
Portion Kräuterbutter G oder Champignonsauce G,I,J,L	€	2,40
Portion Schmand G	€	3,60
Speck-Bratkartoffeln 9,G	€	5,00
Baked Potato mit Sour Creme G oder Große Pommes Frites	€	5,90

Süße Sünden

Warmer Apfelstrudel nach eigener Rezeptur mit Vanilleeis und Schlagrahm #,C,G,H1,H2,H3	€	8,60
Eisbecher je Kugeln	€	2,00
Portion Schlagrahm G	€	1,00

Inklusivpreise / Kenntlichmachung auf der letzten Seite

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)