

SPEISEKARTE

Aus dem Suppentopf

„Flädlesuppe“

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch #,C,G,I,J

€ 6,90

„Maultaschensuppe“

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

€ 7,40

Vorspeisen & Salate

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

€ 2,90

mit Butter G

€ 3,90

Cremig angemachter Obatzda,

von Camembert und Frischkäse mit rotem Radi und Zwiebelringen G,#

€ 16,20

Kleiner Salat

von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Hausdressing *,I

€ 8,90

Großer Salatteller

von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Hausdressing *,I

€ 13,80

Wahlweiße mit

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

€ 19,80

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

€ 22,90

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

€ 10,90
€ 4,70

2 Paar grobe Andechser-Rostbratwürstl vom Grill

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

€ 15,90

Hausgemachte Linsen

nach Art des Hauses serviert mit 1 Paar Wiener Würstl,
Rauchfleisch und Butterspätzle ^{9, *, C, G, I, J}

€ 18,50

Wurstsalat von frisch aufgeschnittener Schinkenwurst, reichlich garniert

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

€ 14,60

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,}

€ 14,90

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.

Inklusivpreise / Kenntlichmachung auf der letzten Seite

Andechser Schmankerl & Schwäbische Klassiker

Ofenfrischer, saftiger Schweinsbraten

mit eigener Soße übergossen, serviert mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 8, 9, * € 21,80

Ganze Schweinshax'n

mit rescher Kruste, dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat 8, 9, *, C, € 24,90

oder

mit Bauernbrot und Sauce # € 19,90

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

€ 28,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken

in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat *, C, # € 22,80

oder als

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ *, C, # € 23,90

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

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel gefüllt mit Sauercreme, dazu gemischter Salat *, G € 25,50

„Schwabenteller“

Zwei Schweinemedallions vom Grill mit frischen Champignons in Rahm, Bubespitzle, geschmälztem Maultäschle und Butterspätzle 9, C, G, I, J, # € 27,50

Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“ mit zweierlei Zwiebeln und Kalbs-Jus

serviert, dazu Sauerkraut, geschmälzte Maultasche und Butterspätzle 9, C, G, L, #, I, J, € 37,80

„**Schwäbische Kässpätzle nach Art des Hauses**“ zubereitet mit würzigem Bergkäse, Emmentaler und geschmälzten Zwiebeln, dazu gemischter Salat *, C, G, € 18,50

„**Zwiebelrostbraten**“ unser Bester aus der Lende geschnitten mit Kalbs-Jus,

zweierlei Zwiebeln, Speck-Bratkartoffeln und gemischter Salat 9, *, #, G, I, J, L € 35,80

Selbergemachte Maultaschen

Geschmälzt oder in kräftiger Brühe, dazu Kartoffel-Blattsalat 9, *, C, G, I € 17,90

oder

Auf frischen Champignons in Rahm, dazu Kartoffel-Blattsalat 9, *, C, G, I, J € 18,20

Inklusivpreise / Kenntlichmachung auf der letzten Seite

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

Beilagen Salat mit Rohkost- und Blattsalaten *	€	6,40
Portion Kartoffelsalat *, Speck-Krautsalat 8,9, *,	€	6,20
Beilage-Spätzle #,C,G, Knödel #,C,G, Sauerkraut 9,L,I,J oder Sättigungsbeilage nach Wahl	€	6,50
Bauernbrot oder Baguette #	€	3,00
Kräuterbutter G oder Champignonsauce G,I,J,L,	€	3,00
Portion Schmand G	€	4,00
Speck-Bratkartoffeln 9,G	€	5,90
Baked Potato mit Sour Creme G oder Große Pommes Frites	€	6,90
Große Portion Hausgemachte Butter-Spätzle mit Bratensauce	€	9,80
Große Portion Hausgemachte Butter-Spätzle mit Champignonsauce G,#	€	10,40

Süße Sünden

Warmer Topfenstrudel an weißer Nougatsauce mit marinierten Himbeeren und Schlagrahm #,C,G,H1,H2,H3,	€	9,80
Eisbecher je Kugeln	€	2,40
Portion Schlagrahm G,	€	1,20

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)