

## SPEISEKARTE

### *Aus dem Suppentopf*

#### „Flädlesuppe“

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

€ 6,80

#### „Maultaschensuppe“

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

€ 7,20

### *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,#

€ 15,90

#### **Kleiner Salat**

von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Hausdressing \*,I

€ 8,90

#### **Großer Salatteller**

von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Hausdressing \*,I

€ 13,80

#### **Wahlweise mit**

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

€ 19,60

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 <sup>9,# (G,K)</sup>  
jedes weitere Stück

€ 10,80  
€ 4,60

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

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

€ 15,90

### **Hausgemachte Linsen**

nach Art des Hauses serviert mit 1 Paar Wiener Würstl,  
Rauchfleisch und Butterspätzle <sup>9,\* C,G,I,J</sup>

€ 17,90

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

€ 14,20

### **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>

€ 14,50

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.**

Inklusivpreise / Kenntlichmachung auf der letzten Seite

## *Andechser Schmankerl & Schwäbische Klassiker*

### **Ofenfrischer, saftiger Schweinsbraten**

mit eigener Soße übergossen, serviert mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 8, 9,\* € 21,50

### **Ganze Schweinshax'n**

mit rescher Kruste, dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat 8, 9,\*C, € 24,50

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,#

€ 27,80

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

in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat \*C,# € 22,60

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 € 24,90

### **„Schwabenteller“**

Zwei Schweinemedallions vom Grill mit frischen Champignons in Rahm, Bubespitzle, geschmälztem Maultäschle und Butterspätzle 9,C,G,I,J,# € 26,80

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

serviert, dazu Sauerkraut, geschmälzte Maultasche und Butterspätzle 9,C,G,L,#,I,J, € 36,80

„**Schwäbische Kässpätzle nach Art des Hauses**“ zubereitet mit würzigem Bergkäse, Emmentaler und geschmälzten Zwiebeln, dazu gemischter Salat \*C,G, € 17,90

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

zweierlei Zwiebeln, Speck-Bratkartoffeln und gemischter Salat 9,\*,#,G,I,J,L € 34,80

### **Selbergemachte Maultaschen**

Geschmälzt oder in kräftiger Brühe, dazu Kartoffel-Blattsalat 9,\*C,G,I € 17,50

oder

Auf frischen Champignons in Rahm, dazu Kartoffel-Blattsalat 9,\*C,G,I,J € 17,80

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

<b>Warmer Topfenstrudel</b> an weißer Nougatsauce mit marinierten Himbeeren und Schlagrahm #,C,G,H1,H2,H3,	€	9,80
<b>Eisbecher</b> je Kugeln	€	2,40
<b>Portion Schlagrahm</b> 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)