

SPEISEKARTE

Aus dem Suppentopf

„Flädlesuppe“

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch A₁,C,G,I,J € 4,90

„Maultaschensuppe“

Rinderkraftbrühe mit einer ganzen Maultasche in Streifen geschnitten und geschmälzten Zwiebeln 9,A₁,C,G,I,J € 5,60

Vorspeisen & Salate

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

Cremig angemachter Obatzda,

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

Kleiner Salat

von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Hausdressing *,I € 7,10

Großer Salatteller

von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Hausdressing *,I € 10,90

Wahlweise mit

Caesar-Dressing, Parmesanspänen und gegrillter **Hähnchenbrust** 8,*,G,C € 15,90

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 ^{9,# (G,K)}
jedes weitere Stück

€ 7,90
€ 3,50

2 Paar grobe Rostbratwürstl vom Grill

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

€ 12,20

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

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

€ 12,90

Wurstsalat von frisch aufgeschnittener Schinkenwurst, reichlich garniert

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

€ 11,20

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,}

€ 11,80

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, € 17,60

oder

mit Bauernbrot und Sauce # € 14,60

„**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, #

€ 20,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken

in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat *, C, # € 17,20

oder als

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ *, C, # € 18,60

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

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel gefüllt mit Sauercreme, dazu gemischter Salat *, G € 18,40

„Schwabenteller“

Zwei Schweinemedallions vom Grill mit frischen Champignons in Rahm, Bubespitze, geschmälztem Maultäschle und Butterspätzle 9, C, G, L, I, J, # € 19,90

Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“ mit zweierlei Zwiebeln und Bratensauce

serviert, dazu Sauerkraut, geschmälzte Maultasche und Butterspätzle 9, C, G, L, #, I, J, € 27,80

„**Schwäbische Kässpätzle**“ mit würzigem Bergkäse, Emmentaler und geschmälzten

Zwiebeln, dazu gemischter Salat *, C, G, € 13,90

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

zweierlei Zwiebeln und Speck-Bratkartoffeln 9, #, G, I, J, L € 26,50

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 € 13,90

Inklusivpreise / Kenntlichmachung auf der letzten Seite

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

Beilagen Salat mit Rohkost- und Blattsalaten *	€	5,10
Portion Kartoffelsalat *, Speck-Krautsalat 8,9, * oder Sauerkraut 9,L,I,J,	€	4,60
Portion Spätzle A1,C,G, Knödel A1,C,G oder Sättigungsbeilage nach Wahl	€	5,10
Bauernbrot oder Baguette #	€	2,30
Portion Kräuterbutter G oder Champignonsauce G,I,J,L,	€	1,80
Portion Schmand G	€	2,80
Speck-Bratkartoffeln 9,G	€	4,80
Baked Potato mit Sour Creme G oder Große Pommes Frites	€	5,60

Süße Sünden

Warmer Apfelstrudel nach eigener Rezeptur mit Vanilleeis und Schlagrahm #,C,G,H1,H2,H3,	€	7,60
Eisbecher je Kugeln	€	2,00
Portion Schlagrahm 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)