



### **Vorspeisen**

Portion Weißwurst mit Brezel und süßem Senf	8,50 €
Schwäbischer Schinkenwurstsalat mit Essiggemüse und hausgebackenen Bauernbrot	10,80 €
*Schweizer Art mit Käse	11,50 €
Leberkäse mit Sauce, Spiegelei, Schmelzzwiebel und hausgebackenen Bauernbrot	10,80 €
Lauchflammkuchen frisch aus dem Ofen vom Holzbrett	11,50 €
Knuspriger Flammkuchen mit Birne Camembert, Speck und Preiselbeeren	14,50 €
Vesperteller (Hausmacher Wurst, Käse, Essiggemüse)	14,50 €

### **Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	8,50 €
Leberknödelsuppe	8,50 €

### **Vegetarisch**

Bergkäsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	17,80 €
----------------------------------------------------	---------



## Hauptgerichte

Zwei gerauchte Bratwürste, heiß oder kalt mit Senf und Bauernbrot	7,00 €
Hausgemachte Maultaschen mit einem Salat der Saison	14,50 €
Kalbstafelspitzsülze mit Bratkartoffeln	15,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	17,50 €
Backhendl paniert (Brust und Keule) mit Kartoffel-Gurkensalat	18,50 €
Schäufele mit Semmelknödel und Beilagensalat	21,50 €
Tafelspitz vom Kalb mit Meerrettichsoße Marktgemüse und Bouillon Kartoffeln	26,50 €

## Dessert

Eiscreme  
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Joghurt, Amarena-Kirsche  
Je Kugel: 2,00 € / Portion Sahne: 1,00 €

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten  
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.

Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.