

Suppen

Kraftbrühe mit Maultäschle	7,50
Flädlesuppe	6,50
Pilzrahmsuppe	7,50
Kürbisrahmsuppe	7,50

Vorspeisen

Blattsalate mit Orangendressing, Kirschtomaten Kartoffelstroh	10,80
Salatbouquet mit lauwarmen Ziegenkäse – Feigensenf überbacken	13,80
Warme Vorspeise Alblinsentöpfe mit glacierten Langostinos	14,80
Mini Maultäschle mit lauwarmen Kartoffelsalat	9,80



Illertaler Fischfilet's:

Gemüse-Nudeln mit gebratenem Lachsfilet	25,00
Zanderfilet gebraten mit weißer Riesling/Schnittlauchsauc Kartoffelwürfel und Gemüse	28,00

Leichte vegetarische Küche

Unsere Alblinsen, Käsetortellini und frisches Marktgemüse	Vegetarisch	20,00
Gemüsemaultaschen mit lauwarmen Kartoffelsalat	Vegetarisch	15,80
Gemüsebratlinge mit Tomatenspaghetti	Vegan	18,00

Lieber Gast,
sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Speisekarte zur Verfügung.
Hier sind alle Allergene bei den jeweiligen Speisen gekennzeichnet.
Beilagen Umbestellung 1,50 €

Aperitif

Ein Gläschen italienischer Pro Secco Montes 6,80

Pri Secco rotfruchtig, alkoholfrei, Manufaktur Jörg Geiger
dunkelbeerige Frucht, anregende Säure vereint mit der leichten Herbe der Quitte, 6,80

Spanischer Sherry medium LUSTAU
Eleganter Duft von Pflaumen, Mandeln und Karamell. Holz- und Rosinennoten.
Ausgewogen mit zartwürzigem Nachhall 5,00

Unsere Spritz für den Frühling als Aperitif herb und erfrischend

Campari Tocco Rosso mit Campari, Prosecco und eine Spritzer Holunderblüten 8,80

Porto Tonic weißer Portwein, Tonic Water – Orangenzeste -Rosmarinzweig 8,80

Güh-Gin zur Winterzeit / Prosecco/ Water, Orangenscheibe und Anis 8,80

Tagesgedeck 28,00

Maultaschensüpple

**Geschmortes Rinderbäckle in Rotweinsauce
Blaukraut und Krokette**

Die Empfehlung des Tages:

**Gekochter Kalbstafelspitze, weißer Schnittlauchsauce
mit Kartoffeln und Gemüse** 26,00

**ENTENBRATEN geschmort in Orangensauce,
Johannisbeerrotkohl und Knödel** 27,00

Unsere Heimatküche

Geschnetzeltes Bauernhähnchen in Kürbis/Currysauce dazu Reis 21,00

Rahmgoulasch mit Gemüse und Spätzle 19,00

Hausgemachte Maultaschen, weiße Kräutersauce, Salate 16,00

Unsere Kalbfleischküchle - Kräuterrahmsauce, Spätzle und Salate 16,00

Roggenburger Geflügel:

Ein paniertes Schnitzel vom Landhühnchen mit Pommes frites oder Kartoffelsalat	17,00
„Cordon bleu“ gefüllt mit Schinken und Käse – Pommes frites	22,00

Aus heimischer Jagd:

Rehragout in Wachholdersauce, Pilze, Semmelknödel und Preiselbeeren	25,00
Zart gebratenes Rehschnitzel mit Pilzen, Spätzle und Salate	29,00

Klassiker:

Gemischte Filetspitzen in Kräuter-Madeirasauce Spätzle und Salate	25,00
Medaillons vom Schweinefilet Kräuter-Madeirasauce Spätzle und Salate	27,00
Unser schwäbischer Rostbraten - glacierten Zwiebeln – Spätzle - Salate	27,00
Zart marmoriertes Entrecote, gebratene Garnelen / Kartoffelrösti	30,00
Filetsteak vom Allgäuer Weiderind, Kartoffelrösti – frisches Marktgemüse	37,00
In Kürbisschroth panierte Filetplätzchen vom Rind – Rösti & Gemüse	28,00

Bestes Lamm vom Schäfer Stotz aus dem Biophärenggebiet Alb

Rosa gebratenes Lamm-Nüsschen, Gemüse und Kartoffelrösti	29,00
--	-------

Und was es sonst noch gibt:

Tomaten und Linsensalat mit gebratenen Fischmedaillons	22,00
Blattsalate mit unserem Hausdressing dazu gebratene Pouladenbruststreifen	20,00
Unser würzig angemachter Wurstsalat mit edlem Pflanzenöl, Schalotten, Kräutern und Landbrot	13,00
Pikante Rostbratwürstel mit Kartoffelkühle	15,80
In Brösel panierter, gebackener Camembert, Preiselbeeren, Apfelmus, Tomatensalat	17,00