

## Feinschmeckermenü

Ziegenfrischkäseballchen im Pumpnickel-Mantel  
an Feldsalat und Birnen-Ingwer-Chutney

~ ~ ~

Rinderkraftbrühe mit Südtiroler Kaspressknödel

~ ~ ~

Cremiges Mango-Sorbet  
mit Joghurt-Vanille-Schaum

~ ~ ~

Seelachs-Saltimbocca mit mediterranem Grillgemüse  
und cremigem Parmesanrisotto  
oder

Kalbshüftsteak vom Allgäuer Vollmilchkalb im Kräutermantel  
mit überbackener Grilltomate und Oliven-Gnocchi

~ ~ ~

Crème brûlée mit hausgemachtem  
Schokoladen-Brownie-Eis

3-Gang Menü mit Suppe 37,50

3-Gang Menü mit Vorspeise 44,50

4-Gang Menü ohne Sorbet 50,00

5-Gang Menü 54,80

## Weinempfehlungen

**Weiß:** 2021 Grauburgunder  
Keth, Offstein Rheinhessen 12,6 vol.  
0,1l 3,70 | 0,75l 24,90

**Rot:** 2019 Malbec  
Kaiken Estate 13,5 vol.  
0,1l 3,80 | 0,75l 25,50

## Küchenöffnungszeiten


Mittwoch - Donnerstag 17.30 – 21 Uhr

Freitag + Samstag 11.30 – 14.00 Uhr / 17.30 – 21 Uhr

Sonn- und Feiertag 11 – 14 Uhr / 17.30 – 21 Uhr

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



## Was guat`s vorne weg

Gebackenes Kalbsbries an Sellerie-Apfel-Creme, wildem Brokkoli und Kartoffel-Chips		14,50
Ziegenfrischkäsebällchen im Pumpernickel-Mantel an Feldsalat und Birnen-Ingwer-Chutney		13,50

## Aus dem Suppentopf

Thailändisches Zitronengrasschaumsüppchen mit Limonen-Blätter und Ingwer		6,90
- mit gebratenem Garnelenspieß		11,00
Rinderkraftbrühe mit Südtiroler Kaspressknödel		6,50

## Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-		4,90
Vorspeisensalat -VEGAN-		6,90
Knackige Blattsalate mit gebratenen Gambas		21,90
Fitnesssalat mit frischen Früchten und gebratenen Putenstreifen		17,90
Schwäbischer Schmankerlsalat mit g´röschte Maudäscha, Wammerl und Radieserl		17,90




Unser Hausdressing ist mit Trüffelöl verfeinert und kann Spuren  
von Alkohol enthalten!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes mit Spätzle & Sauce		14,90 16,90
Allgäuer Landschweinrücken unter der Schüttelbrotkruste mit glasiertem Spitzkraut und Semmelknödelgratin		18,90
Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat und Ricotta im Knuspermantel auf gebratener Antipasti und Oliven-Gnocchi		19,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		19,90
Kalbshüftsteak vom Allgäuer Vollmilchkalb im Kräutermantel mit überbackener Grilltomate und Oliven-Gnocchi		23,90
Gebackenes Kalbsschnitzel, gefüllt mit Spinat und Taleggio mit Rosmarinkartoffeln		23,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle		25,90

## Vegetarisch & Vegan... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		14,90
Feine Spinatkässpätzle mit frischem Spinat und Salat		15,90
Thailändisches Gemüsecurry mit Zitronengras, Limonenblätter, Mangochutney und Reis		17,90
Kohlrabi-Tomatenlasagne mit feinem Kräutersugo und gebackenen Kartoffel-Tofuplätzchen -Vegan-		17,90

## Aus Fluss und Meer

Seelachs-Saltimbocca mit mediterranem Grillgemüse, und cremigem Parmesanrisotto		22,90
Spaghetti aglio e olio nach "Adler" Art mit Knoblauch, Tomaten, Rucola, a bisserl Chili und gebratenen Scampi		23,90

## Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4	9,90
Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4	11,00
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Marktgemüse & Salat	14,90
Riesen-Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes	11,90

## Der süße Genuss am Schluss...

1 Kugel Sorbet des Tages / mit Prosecco	4,00 / 6,00
„Affogato di Gelato“*5 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	4,50
Gemischtes Eis / mit Sahne	5,90 / +0,90
Creme brûlée mit hausgemachtem Schokoladen-Brownie-Eis	8,90
Feines Topfenmousse mit karamellisiertem Blutorangenragout und Kaffeestreusel	8,50
Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Beeren / mit Sahne	7,90 / +0,90
Kindereisbecher*5 - 2 Kugeln Eis mit Smarties und Waffel	4,50

Einfach gut & gesund essen

## Für Ihre Küche zuhause

Griebenschmalz 200g im Glas	4,50
Unser Salat-Hausdressing 0,5l	7,50

\*1. mit Geschmacksverstärker: E621, 2. Konservierungsstoff: E250, 3. Stabilisatoren: E450/E451,  
4. Antioxidationsmittel: E300/E301 5. Farbstoff, Coffein, Chinin

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



## Unsere Bio-Steaks

	180g	250g	350g
Pfeffersteak aus der Rinderhüfte	19,90	25,90	33,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter	22,00	28,00	36,00
Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter	29,90	34,90	42,00
Rib-Eye   Entrecôte mit Kräuterbutter	24,50	29,90	38,00
„Surf & Turf“	29,90	36,00	42,00
Rumpsteak mit gebratenen Gambas			
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb	22,00	28,00	36,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	15,90	17,90	19,90
Putensteak mit Kräuterbutter	16,90	18,90	21,00
Färsen Rinderhüftsteak - Dry Aged	23,00	29,00	37,00

Dry Aged, das ist trocken am Knochen gereiftes Fleisch.

Die besondere Art der Reifung macht die Steaks so zart und aromatisch.

### Wählen Sie zu Ihrem Steak eine der folgenden Beilagen:

- Pommes ● Bratkartoffel ● Blattsalate ● Marktgemüse
- Trüffelpommes mit Parmesan + 6,90
- Trüffelpommes mit Parmesan solo 11,90
- Extra Saucen: Braten-, Pfeffer- & BBQ-Sauce + 2,90

Wir servieren die Steaks generell Medium! (außer Geflügel)

Sehr gerne braten wir auch andere Garstufen für Sie.

Für well done | durchgebraten übernehmen wir keine Verantwortung!