

Suppen

Leberspätzlesuppe	2,70 €
Flädlesuppe	2,60 €
Grießnockerlsuppe	2,70 €
Maultäschchensuppe	2,70 €
Brätstrudelsuppe	3,50 €
Oberschwäbische Hochzeitsuppe	3,90 €
Poulardenkraftbrühe mit Nudeln	2,80 €
Bierrahmsuppe mit Croutons	3,50 €
Karottencremesuppe	3,00 €
Geräucherte Felchencremesuppe	5,80 €
Kresseschaumsuppe	4,10 €

Vorspeisen

Gemischter Salatteller	3,00 €
Gemischter Salatteller mit Croutons	3,40 €
Salatteller mit Speckstreifen und Champignons	4,90 €
Salatteller mit geräuchertem Forellenfilet und Preiselbeersahnedip	8,30 €
Blattsalate an Aceto-Balsamicodressing mit gebratener Entenbrust	7,80 €
Avocadosalat mit Schrimps	7,80 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	7,50 €
Lachstatar mit Brot und Butter	6,80 €
Honigmelone mit Rauchfleisch	5,80 €
Anti Pasti von Zucchini, Paprika, Champignons Artischocken und Rauchfleisch	7,20 €
Pilzragout im Eierflädle	5,80 €
Königinpastetchen mit Ragout fin	8,50 €
Gebratene Scampi an leichtem Sud mit Gemüse und Ingwer, dazu Brot	7,90 €
Gemischter Vorspeisenteller	9,90 €
Vorspeisenbuffett: (Krabbencocktail, Rauchlachs, verschiedene Rauchschinken, vier Salate nach Wahl, Partybrötchen und Butter)	14,00 €

Hauptgerichte

Grillteller (Schwein, -Pute, -Rindermedaillons), Grilltomate, Grillwürste, Kräuterbutter, Kroketten, Spätzle und Salat	17,90 €
Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Früchtereis und Salat	16,50 €
Putenbrust gefüllt mit Pilzen und Kalbsbrät auf zweierlei Saucen, dazu Gemüse, Spätzle und Reis	17,00 €
Schweinenackensteak mit Käuterbutter, Schupfnudeln und gemischtem Salatteller	12,50 €
Gemischter Braten an dunkler und heller Sauce mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Spätzle	13,80 €
Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsauce, Spätzle, Kroketten und Gemüse	14,80 €
Kalbsrahmbraten mit Gemüse, Spätzle und Semmelknödel	16,50 €
Kalbsteak mit Champignonrahm, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin und Spätzle	20,50 €
Puten- und Schweinemedallions mit Kräuterbutter, Champignonrahm, Gemüse garnitur, Spätzle und Kartoffelgratin	17,90 €
Schweinelendchen in Pilzrahmsauce, dazu Pommes-frites, Spätzle und Blattsalate	15,90 €
Schweinelendchen im Kräuterbrätmantel in Steinpilzrahm mit Gemüse garnitur, Spätzle und Kartoffelgratin	17,20 €
Schweinelendchen im Strudelteig auf Sauce Bernaise, Gemüse und gebackene Kartoffelschnitze	16,80 €
Schwein- und Kalbsmedaillon mit Sauce Bernaise und Rahmsauce, Kartoffelgratin, Nudeln und Salat	20,90 €
Geschmorte Hirschkeule an Wacholderrahm mit Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Haselnussspätzle	17,50 €
Rehbraten mit frischen Champignons in Burgundersauce, Blaukraut, Spätzle und Semmelknödel	17,80 €
Lambraten an Rosmarinsauce, Ratatouillegemüse, Maccaire Kartoffeln und Spätzle	19,50 €
Lammrücken in der Kräuterkruste mit Böhnchen im Speckmantel dazu Kroketten und Knoblauchnudeln (höchstens für 25 Personen)	20,90 €
Rehragout mit Champignons, Preiselbeerbirne, Spätzle und Knödel	15,90 €
Barbarie Entenbrust an Orangensauce, Gemüse garnitur und Kartoffelgratin	18,50 €
Gebratenes Welsfilet in Zitronenbutter, mit Gemüse garnitur und Salzkartoffeln	15,50 €

Desserts

Gemischtes Eis	2,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne	3,40 €
Hausgemachte Bayrisch Creme mit Sahne	3,80 €
Buttermilchmousse mit Früchten	4,80 €
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne	4,60 €
Gefächerte Rotweibirne mit Eis und Sahne	4,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,00 €
Frischer Obstsalat mit Eis und Sahne	4,80 €
Frische Früchte mit Weinschaum	4,80 €
Gebackene Früchte mit Eis und Sahne (bis zu 15 Personen möglich)	5,50 €
Gefüllter Pfannkuchen mit Zimtzucker bestreut	3,90 €
Naturjoghurt mit Cassissorbet und frischen Früchten	3,50 €
Naturjoghurt mit Honig, Walnüssen und Sahne	3,80 €
Hausgemachtes Panna cotta mit frischen Früchten	5,90 €
Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Früchten	6,00 €
Hausgemachtes Mousse au chocolate mit frischen Früchten	6,00 €
Hausgemachtes Eisparfait mit frischen Früchten	5,90 €
Dessertteller	9,40 €
Dessertbuffet	12,50 €

Menü 1

Gemischter Salatteller mit Brunnenkresse und Croutons

Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons, Maultasche und Käsespätzle

Griesschnitten mit Zimt und Zucker

19,00 €

Menü 2

Brättnödelsuppe mit Backerbsen

Schweinebraten mit Kartoffelklößen und Gemüse

Hausgemachte Beerengrütze mit Eis und Sahne

19,80 €

Menü 3

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Champignons und Croutons

Gefüllte Poulardenbrust auf dem Gemüsebeet, Rahmsauce, Spätzle und Kartoffelmus

Joghurt-Quarkcreme mit frischen Früchten und Sahne

24,00 €

Menü 4

Anti Pasti

Geschmorte Schweinebäckchen an Burgundersauce, Spätzle und Kartoffelknödel

Hausgemachtes Tiramisu

27,70 €

Menü 5

Krabbencocktail mit Brot

Roastbeef am Stück gebraten, Sauce Bernaise, Gemüse und Schupfnudeln

Mangosorbet mit frischen Früchten

32,50 €

Menü 6

Festtagsuppe

Gemischte Blattsalate an Aceto-Balsamicodressing

Schweinelendchen im Kräuterbrätmantel und Putenmedaillon, Champignonrahm, Gemüse garnitur, Spätzle und Kroketten

Crepe mit Vanilleis und Sahne

28,50 €

Menü 7

Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade

Gemischte Blattsalate an Aceto-Balsamicodressing

Gefüllte Kalbsfleischtasche „Napolitanische Art“ mit Nudeln

Crepe Suzettes

29,50 €

Menü 8

Lachsvariationen

Gemischter Salatteller

Kalbsteak mit Kräuterkruste, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin und Spätzle

Marmorierte Mousse au Chocolate mit frischen Früchten

34,50 €

Menü 9

Kraftbrühe mit Pistazienklößen

Gemischter Salatteller

Barbarie-Entenbrust auf Lauch-Kokossauce mit Basmatireis

Amarettoparfait mit frischen Früchten und Sahnemeerrettich

30,50 €