

Unsere Schmankerl

	Euro
Warmes Knoblauchbrot	3,00
Hausgebeizter Lachs Dillsenfsoße bunte Salate (als Vorspeise)	11,50
Hausgebeizter Lachs Dillsenfsoße Rösti Blattsalat	18,50
Gratinierter Ziegenkäse Honig Salat Balsamico	16,00
Als Vorspeise	10,50
Steinpilzravioli Salbeibutter Getrocknete Tomate Blattsalat Balsamico	15,50
Als Vorspeise (ohne Salat)	11,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und bunten Salaten	13,50
Kröstchen „Kleine Schweiz“	
Zwei kleine Schweineschnitzel Toast mit Schinken und Spiegelei Salatgarnitur	16,50

Unser Schlüsselmenü

Gebratene Schwäbische Maultaschen
Blattsalate Balsamico



Medaillons vom Eifeler Schweinefilet
Kräuterkruste

Bratkartoffeln | Bunte Blattsalate



Überraschungsdessert

39,00

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

Unsere Klassiker

	Euro
Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ Eifelschwein Pomm Fritz Salat	19,00
Geschnetzeltes (von Schwein, Pute und Rind) Pilzrahmsosse Kartoffelrösti Bunte Blattsalate	20,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Pomm Fritz Bunte Blattsalate	25,50
Angus Rumpsteak Kräuterbutter Pomm Fritz Bunte Blattsalate	27,50
„Düsseldorfer Senfrostbraten“ Bratkartoffeln Bunte Blattsalate Rumpsteak mit Senf-Zwiebel-Creme und Käse überbacken	28,50
Unser Schlüsselgericht vom Eifelschwein Schweinerückensteak vom Eifelschwein Pfeffersoße Kartoffelrösti Salat	19,00
Für den großen Hunger schneiden wir Ihnen auch Männersteaks (plus 100g) je	7,50

*Zu allen Dauerbrennern reichen wir bunte Blattsalate,
es sei denn Sie wünschen unser Tagesgemüse.*

*Beilagenänderungen in Bratkartoffeln & Süßkartoffelfritten werden mit 0,50 Euro,
in Ofenkartoffel / Kräuterquark mit 1,00 Euro berechnet.*

Gutes Fleisch aus Deutschen Landen

Rindfleisch aus dem Allgäu von der Simmentaler Färse

Das Rumpsteak mit kleinem Fettrand	200 g	30,50
	300 g	39,00
Das Rinderfiletsteak	200 g	35,00
	300 g	44,50
Das Rib Eye Steak aus dem Entrecote (Mit typischem Fettauge etwas durchwachsen)	270 g	34,00
	400 g	44,50
Das Schweinekotelett Fettrand vom Thüringer Duroc	ca. 450 g	26,00

Als Beilage zu allen Steaks:

Barbecuesoße | Spicy Mayo | Pomm Fritz | Grünzeug

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

Unser Grünzeug

Euro

Unsere Salatteller

Kleiner Salatteller (als Beilage)	4,00
Mittelgroßer Salatteller	7,00
„Fitnessteller“ Rinderhüftsteak (160 g) Kräuterbutter an bunten Salaten in Joghurtdressing	19,50
Großer Salatteller „Quer Beet“	12,50
-- Mit Schinken und Käse	14,50
-- Mit gebratenen Putenbruststreifen	14,50
-- Mit gebratenen Pilzen	14,50

Großer Blattsalate & Gebackenes Kräuter-Knobi-Brot

& Gebratene Riesengarnelen am Spieß (5 x 8/12er)	24,50
& Rinderfilet „Allgäuer Färse“ am Spieß (200 g)	35,00
& Rinderfilet „Allgäuer Färse“ (150 g) + Riesengarnelen (2 x 8/12er) am Spieß	35,00
& Gebratene Schweinefilets „Eifelschwein“ (200 g) am Spieß	24,50

*Die Salate servieren wir mit unserem Joghurtdressing,
es sei denn sie wünschen Balsamicodressing.*

Unsere Salatdressings können Sie auch für Zuhause erwerben
In der „Halb-Liter-Flasche“ schmeckt es dann auch Zuhause,
wie in der „Kleinen Schweiz“

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!!!

Unser Wochenblatt

	Euro
<i>Vorweg:</i>	
Schwäbische Flädlesuppe *****	6,00
Krustentiersuppe Lachsgrissini *****	7,00
Gebratene Riesengarnelen (5 x 8/12er) Aioli Antipasti Gemüse	13,50
<i>Neu im Programm:</i>	
„Pinsa“ Luftiger Sauerteig, knusprig & herzhaft belegt zum Teilen oder alleine genießen	
„Elsäßer“ Schmand Speck Rote Zwiebeln Frühlingslauch	13,00
„Veggie“ Schmand Blattspinat Rote Zwiebeln Brie Walnüsse	14,00
<i>Und Dann:</i>	
Medaillons vom Schweinefilet Thymianjus Pastinakenpüree Kräuterdrillinge *****	24,50
Gebratenes Fischfilet „Tagesangebot“ Olivenbutter Blattspinat Kräuterdrillinge *****	26,50
Rheinischer Sauerbraten Apfelkompott & Preiselbeeren Kartoffelklöße *****	21,50
Heimischer Wildkeulenbraten Wacholderjus Bohnenröllchen Kartoffelklöße	24,50
<i>Veggie:</i>	
Bunte Gnocchipfanne Gemüse Pesto Parmesan kl. Blattsalat Balsamico *****	17,50
Buntes Kartoffel - Gemüsegröstl Ofentomate Blattsalat Balsamico	17,50
<i>Zum Abschluß:</i>	
Kaffeemousse Bananen – Grandmarnier - Eis *****	7,00
Cantuccinicreme Himbeermark Hausgemachtes Fruchteis *****	7,00
Zwetschgenröster Mandelcrumble Vanilleeis	7,00

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!!!