



Warme Speisen:

Große Kartoffelsuppe/ 1 Paar Saiten/ bissle gebratener Speck	€ 7,90
Hausgemachte Fleisch- Krokette/ Kässpätzle/ Pfefferrahmsöble/ Wurzelgemüse	€ 9,90
Schnitzel aus der Pfanne oberschwäbisches Landschwein Pommes Frites/ kleiner Blattsalat	€ 10,90
Cordon Bleu oberschwäbisches Landschwein gefüllt mit hausgeräuchertem Schinken und Alpkäse/ Pommes- Frites	€ 11,90
Geschmorte Schweinebäckle Krautschupfnudeln/ Sauerrahm- Dip	€ 12,90
Ofenfrischer Schweinebraten/ Pfefferrahmsöble/ Kartoffelgratin/ Wurzelgemüse	€ 12,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmälzten Zwiebeln/ Bratensöble /ofenfrisches Bauernbrot mit historischen Kässpätzle/ Zwiebelschmelze/Salat- Bouquet	€ 15,90 € 19,90

Beilagen:

Portion Spätzle/ Pommes Frites/ lauwarmer Kartoffelsalat	€ 3,30
Portion Kartoffelgratin	€ 4,00
Bunter Salatteller	€ 4,00

Vegetarische Gerichte:

Krautschupfnudeln/ Sauerrahm- Dip/ Salat nach Art des Hauses	€ 9,90
Hausgemachte Kässpätzle- Sticks im Knuspermantel/ Dip´s /Salat nach Art des Hauses	€ 10,90
Gebratener Hirtenkäse im Sesam- Knuspermantel/ Dip´s /Salat nach Art des Hauses	€ 11,90

Fisch Gerichte:

Schollenfilets im Ei- Käsemantel/ Krautschupfnudeln/ Sauerrahm- Dip/ Salat- Bouquet	€ 11,90
Gegrilltes Zanderfilet/ Französische- Art Kartoffelgratin/Salat- Bouquet	€ 12,90

Desserts:

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 4,90
3 Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis	€ 5,90
Dessert- Variation nach Art des Hauses „von ELLEM ÄBBES“	€ 6,90