



Kleine Auswahlkarte

Kalbsfleischpflanzerl a,c,m 12,20

mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Dunkelbiersoße g,o

Allgäuer Käsespätzle a,c,g 17,90

Eierspätzle mit Appenzeller Bergkäse g, resch gebackenen Zwiebeln a,c,g und kleinem bunten Salat

Tagliatelle c,g,i,owahlweise

mit Veganer Bolognese 13,40

mit gekräutertem Zanderfilet in Zitronenpfeffer 18,60

Großer bunter Gartensalat 10,70

aus Rohkost- und marktfrischen Blattsalaten

- gekräutertem gebratenem Zanderfilet g 19,90

- Ziegenweikkäse mit Blütenhonig gratiniert, Feigensenf m,2 und Brezelcroutons a,c,g 18,50

Schnitzel Wiener Art a,c 16,90

aus dem Schweinerücken mit rustikalen Kartoffelstäbchen

Zwiebelrostbraten vom Weide-Rind a,c,g,o,l 28,90

mit reschen Zwiebeln a,c, Spätzle a,c,g und frischem Babyspinat g und Zwiebel-Jus g,o

Was Siaß hinterher

Kleiner hausgemachter Apfelstrudel a,c,g 9,60

aus frischen Äpfeln mit Rumrosinen, Mandeln h und cremigem Vanilleeis

Luftiger Kaiserschmarren a,c,g 10,90

mit Rumrosinen, gerösteten Mandeln h und Vanillesauce g oder Apfelmus

Deklarationspflichtige Allergene:

a. mit Gluten

b. Krebstiere*

c. Eier*

d. Fische*

e. mit Erdnüssen*

f. Soja(bohnen)*

g. Milch*

h. Schalenfrüchte

l. Sellerie*

m. Senf*

n. Sesamsamen*

o. Schwefeldioxid und Sulphite

p. Lupinen*

r. Weichtiere*

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff

2. mit Konservierungsstoff

3. mit Antioxidationsmittel

5. geschwefelt

6. geschwärzt

7. mit Phosphat

9. koffeinhaltig

10. chininhaltig

11. mit Süßungsmittel

* und daraus gewonnenen Erzeugnissen