

Heute für Sie zur Wahl

Maultaschensuppe mit Gemüsewürfeln

Swabian Ravioli soup with vegetables

Euro 3,70

Kleiner gemischter Salat

Side salad

Euro 3,30

* * *

Saftige Hähnchenbrust auf Blatt- und Rohkostsalaten | Joghurt Dressing

Green salad topped with juicy chicken breast | Yogurt dressing

Euro 8,50

Zwei würzige Garnelenspieße auf großem Blatt- und Rohkostsalat, Essig-Öl Dressing

Fresh green salad topped with two spicy prawn skewers | Oil and vinegar dressing

Euro 8,80

Wurstsalat aus dünn geschnittener Schinkenwurst mit Käse oder Schwarzwurst, dazu Radieschen, Zwiebeln, Essigurke und Bauernbrot

German sausage salad – thin strips of ham luncheon meat mixed with cheese or black sausage, radishes, onions, pickles and bread

Euro 6,90

Zarte Schweine-Minutensteaks vom Grill an Pilzrahmsoße mit Spätzle

Grilled tender pork steak, served with mushroom sauce and »Spätzle« (Swabian pasta)

Euro 10,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Spätzle

Swabian beef steak with onions and Swabian noodles

Euro 15,80

Schweinebraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, behutsam gebraten mit Brezelknödel und Krautsalat

Roast pork (Schwäbisch-Hällische pig breed), tenderly roasted, served with a bread dumpling and German cole slaw

Euro 9,80

Pfannenfrische Käserahmspätzle mit Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Salat

Swabian noodles in a rich, creamy cheese sauce topped with roasted onions and a small salad

Euro 7,60

Maultaschen aus dem Sud mit Kartoffelsalat und Röstzwiebeln

Boiled swabian Ravioli served with potato salad and roasted onions

Euro 7,60

* * *

Ofenfrischer Apfelstrudel in Vanillesoße mit Waldfrüchten

Oven fresh apple-strudel with vanilla sauce and wild berries

Euro 4,30

Fruchtige Beerengrütze mit flüssigem Rahm

Mixed berry compote with cream

Euro 3,40