



Suppen

<i>Klare Kraftbrühe mit Leberspätzle (E)</i>	3,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle (1)(E)(B)(G)</i>	3,50 €

Vorspeise

<i>Tomate - Mozzarella (2) mit Balsamico und Olivenöl, dazu Baguette</i>	4,50 €
--	--------

*Fragen Sie uns nach Tagesempfehlungen
(Montag bis Donnerstag)*

Vegetarische Gerichte

<i>Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Salat vom Buffet (2),(1),(A)</i>	7,50 €
<i>Panierte Champignons, dazu Remoulade (1),(2),(A) und Salzkartoffeln, mit Salat vom Buffet</i>	7,50 €
<i>Hausgemachte Kartoffelrösti (3) mit Grillgemüse</i>	8,90 €
<i>Gebackener Camembert (1),(A) mit Preiselbeeren und Baguette</i>	5,80 €

Hauptgerichte

Deftiger Schweinebraten

auf Bratensauce mit Kartoffelknödeln (3)

mit Salat vom Buffet

8,90 €

Zarter Rinderschmorbraten mit Eierpätzle (8),(A),(I),(E)

mit Salat vom Buffet

10,50 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

Schweinerücken paniert mit Pommes Frites (I),(A)

und Salat vom Buffet

(auf Wunsch von der Pute möglich)

10,20 €

Cordon Bleu (8),(2),(I),(A)

Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse,

dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet

11,20 €

Holzfällersteak (200 gr.)

Schweinehals gegrillt mit Kräuterbutter, Röstzwiebel, (A)

auf Saucenspiegel, dazu Kroketten mit Salat vom Buffet

11,50 €

Putensteak

mit Tomaten und Mozzarella überbacken, (2)

dazu Kroketten und Salat vom Buffet

12,80 €

Filetteller

Schweinelenchen auf Bratensauce

mit hausgemachten Rösti (3), frisches Grillgemüse

14,50 €

Schweinemedallions

auf Pfeffersauce (A)(E), mit gebackenen Speckkartoffeln (8)

und Salat vom Buffet

14,50 €

Tranchen vom Schweinefilet
mit gebratenen Pilzen, auf Bratenjus, dazu Kroketten 14,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 220 gr),
von der Lende auf Bratensauce, dazu Käsespätzle (2),(1),(A),(E)
und Röstzwiebel, mit Salat vom Buffet 14,90 €

Empfehlung des Hauses:

Grillplatte „Goldener Greifen“
Medaillons vom Schwein, Rind, Pute,
Lammkotelett (ca 300 gr. Fleisch),
Bratensauce mit hausgemachtem Rösti (3),
gebackene Speckkartoffel (8), Ajvar und Grillgemüse 16,80 €

für 2 Personen 32,00 €

Fisch

Zanderfilet „Müllerin Art“ (B)
mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet 12,80 €

Lachssteak (ca. 200 gr.), (B)
gegrillt, dazu Butterkartoffeln mit Salat vom Buffet 14,60 €

Gebackene Calamaris (1),(2),(B)
mit Sauce Remoulade, Baguette und Salat vom Buffet 10,20 €

Für unsere kleinen Gäste

<i>Portion Pommes</i>	3,00 €
<i>Portion Spätzle (1)(A) mit Bratensauce</i>	3,00 €
<i>Paniertes Schnitzel (1)(A) von der Pute mit Pommes</i>	6,00 €
<i>Currywurst (1),(8) mit Pommes</i>	6,20 €

Brotzeitkarte

*(Sommermonate 14·00 bis 21·00 Uhr,
Wintermonate 17·30 bis 21·00 Uhr)*

<i>Portion Griebenschmalz mit Bauernbrot und Tomaten</i>	3,80 €
<i>Bayerischer Wurstsalat (1),(8) vom Leberkäse mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Brot</i>	5,50 €
<i>Schweizer Wurstsalat (1),(8),(2) vom Leberkäse mit Käse, Zwiebeln, Gewürzgurke und Brot</i>	5,80 €
<i>Gebratener Leberkäse (1),(8),(3),(1) mit Bratkartoffeln und Spiegelei</i>	5,50 €
<i>Brotzeitplatte (8),(1),(5),(3) roher Schinken, gekochter Schinken, Leberkäs, kalter Braten, 1 Stück Pfefferbeisser, Emmentaler Käse, Meerrettich und Brot</i>	9,50 €

Eine süße Leckerei zwischendurch oder zum Abschluss

<i>Kaiserschmarrn mit Rosinen (150 gr) mit Apfelmus (1),(A),(1),(6)</i>	4,50 €
<i>Topfenstrudel mit 1 Kugel Vanilleeis (1),(6)</i>	4,50 €
<i>Schokotörtchen auf heißen Kirschen, Sahne (6)</i>	4,50 €
<i>Tartufo Classico Schokoladencreme, Kakao, Haselnussstückchen, Eiskern (8-1),(1),(6) Obstgarnitur</i>	4,80 €

Eisspezialitäten

Genuss von Gelateria Eis

*Unsere Sorten: Vanille, Triple Schokolade, Walnuss,
Zitrone, Joghurt Waldfrucht (alle 1, 6, Nuss 8-2)*

<i>Espresso mit einer Kugel Eis nach Wahl</i>	3,20 €
<i>Gemischtes Eis (3 Kugeln)</i>	3,50 €
<i>Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne</i>	4,20 €
<i>Eiskaffee (2 Kugeln Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne)</i>	4,20 €
<i>Vanilleeis mit heißem Sauerkirschragout, Sahne</i>	4,90 €
<i>Nussbecher 2 Kugeln Walnuss, 1 Kugel Schoko, Eierlikör, Sahne</i>	5,50 €
<i>Bananensplit 2 Kugeln Vanille, 1 Kugel Schoko, Banane, Schokosauce, Sahne</i>	5,50 €
<i>Zitronensorbet 1 Kugel Zitroneneis, aufgespritzt mit Prosecco</i>	4,50 €

Information

Kennzeichnung Zusatzstoffe und Allergene

(1) mit Farbstoff

(2) mit Konservierungsstoff

(3) geschwefelt

(4) mit Geschmacksverstärker

(5) Antioxidationsmittel

(6) Milch und Lactose

(8-2) Walnüsse

(8) mit Phosphat

(12) mit Koffein

(A) Mehl

(B) Fisch

(I) Eier

(E) Sellerie

Unsere Saucen vom Schwein werden mit Kartoffelmehl abgebunden, unsere Saucen vom Rind werden mit Weizenmehl abgebunden

Unsere Lieferanten:

Metzgerei Göth, Rain am Lech

Hurler´s Obstecke, Nördlingen

Getränke Orth, Nördlingen

Fa. Mössle, Leipheim

Fa. Omega, Essingen bei Aalen

*Alle Preise incl derzeit gültigen Mehrwertsteuer
und Bedienung*

Alkoholfreie Getränke

<i>Adelholzener naturell, classic</i>	0,25 L	1,90 €
<i>Adelholzener naturell, classic</i>	0,5 L	2,90 €
<i>Adelholzener naturell, classic</i>	0,75 L	3,90 €
<i>Coca Cola / Coca Cola light (1)(12)</i>		
<i>Mezzo Mix (1)(12), Fanta (1)</i>	0,33 L	2,70 €
<i>Bissinger Auerquelle Zitronenlimonade (1)</i>	0,3 L	2,70 €
<i>Burkhardt Schorle</i>		
<i>Apfel-, Johannis-, Maracuja-, Rhabarber</i>	0,33 L	2,70 €
<i>Burkhardt Eistee Pfirsich</i>	0,33 L	2,70 €
<i>Burkhardt Saft Mango oder Traube</i>	0,2 L	2,20 €
<i>als Schorle</i>	0,33 L	2,70 €
<i>Goldberg Bitter Lemon (chininhaltig)</i>	0,2 L	2,20 €
<i>Goldberg Tonic Water</i>	0,2 L	2,20 €

Bierspezialitäten

<i>Augustiner Lager Hell</i>	0,33 L	2,20 €
<i>Augustiner Lager Hell</i>	0,5 L	3,20 €
<i>Augustiner Dunkel</i>	0,5 L	3,20 €
<i>Augustiner Pils</i>	0,33 L	3,00 €
<i>Original tschechisches Bier Budweiser</i>	0,33 l	2,70 €
<i>Hofmühl alkoholfrei Classic</i>	0,5 L	3,20 €
<i>Probierröße Gutmann Weizen hell</i>	0,25 L	1,80 €
<i>Gutmann Weizen</i>		
<i>(hell, leicht, alkoholfrei, dunkel)</i>	0,5 L	3,20 €
<i>Radler / Ruß / Colaweizen (1)(12)</i>	0,5 L	3,20 €

Aperitiv

<i>Prosecco Soligo Spumante Piccolo extra dry</i>	0,2 l	4,90 €
<i>Soligo Spumante Prosecco Extra dry</i>	0,75 l	16,50 €
<i>Soligo Spumante Rosato Extra dry</i>	0,75 l	16,50 €
<i>Glas Prosecco mit Pfirsichlikör</i>	0,1 l	3,20 €
<i>Sandemann Sherry medium</i>	5 cl	3,50 €
<i>Martini Bianco 14,4 % Vol.</i>	5 cl	3,50 €
<i>Campari Orange / Soda Longdrink 25 % Vol.</i>	5 cl	3,80 €
<i>Aperol Spritz 15 %, mit Prosecco und Soda (1)</i>	0,25 l	4,50 €

Digestiv

<i>Ramazotti 30 % Vol.</i>	2 cl	2,30 €
<i>Rieser Tropfen 38 % Vol.</i>		
<i>Kräuterlikör aus Nördlingen</i>	2 cl	2,30 €
<i>Jägermeister 35 % Vol.</i>	2 cl	2,30 €
<i>Stettner Bodensee Obstler 38 % Vol.</i>	2 cl	2,00 €
<i>Stettner Williams-Christ-Birnen-Brand 40 % Vol.</i>	2 cl	2,30 €
<i>Stettner Himbeergeist 40 % Vol.</i>	2 cl	2,30 €
<i>Stettner Schwarzw. Zwetschgenwasser 40 % Vol</i>	2 cl	2,30 €
<i>Ouzo 37,5 %</i>	2 cl	2,30 €
<i>Grappa Julia Superiore 38 %</i>	2 cl	2,30 €
<i>Tullamore Dew 40 % Vol.</i>	2 cl	2,80 €
<i>Krater Noster Gin Tonic 46,9 % Vol.</i>		
<i>(Gin, Tonic Water, Eiswürfel)</i>	4 cl	5,80 €

Prinz Edelbrand für den verwöhnten Gaumen
Fein-Brennerei Thomas Prinz GmbH, Vorarlberg/Österreich

<i>Prinz Alte Williams-Christ-Birne 41 % Vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Prinz Alte Marille 41 % Vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Prinz Alte Haselnuss 41 % Vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Prinz Weinberg-Pfirsich-Likör 18 % Vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>

Heißgetränke

<i>Espresso Seeberger Vulcano</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Espresso Seeberger Vulcano mit 1 Kugel Eis (6)</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Espresso doppio Seeberger Vulcano</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Tasse Kaffee Seeberger Black Columbus</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Kännchen Kaffee Seeberger Black Columbus</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Cappuccino (6)</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Latte Macchiato (6)</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Glas Tee</i> <i>(Früchte-, Hagebutte-, Kräuter-, Grüner-,</i> <i>Schwarz-, Roibos-, Pfefferminze)</i>	<i>2,00 €</i>

Weinkarte

Weisswein

2017 **Riesling** halbtrocken

Weinsberger Ranzenberg 11 % Vol.

Deutscher Qualitätswein, Württemberg

0,25 l

4,20 €

2019 **Silvaner** trocken

Weingut Meintzinger 12,5 % Vol.

Deutscher Qualitätswein, Franken

0,25 l

4,50 €

2018 **Pinot Grigio** trocken

Weingut Soligo, 12 % Vol.

Italien, Delle Venetie

0,25 l

4,50 €

2018 **Chardonnay** trocken

Weingut Soligo, 12 % Vol.

Italien, Marca Trevigiana

0,25 l

4,50 €

Rose

2018 **Dalis Rosé-Cuvee** halbtrocken

Weingut Endrizzi, 12 % Vol.

Italien, Delle Dolomiti

0,25 l

4,80 €

21018 **Rose „Le Ciel“** trocken

Paul Mas, 13 % Vol.

Frankreich, Languedoc-Roussillon

0,25 l

4,80 €

Weinschorle weiß / rose

0,25 l

2,50 €

Weinschorle weiß / rose

0,5 l

4,50 €

Rotwein

2017 **Trollinger** halbtrocken

Weinsberger Ranzenberg, 11,5 % Vol.

Deutscher Qualitätswein, Württemberg

0,25 l

4,20 €

2016 **Primitivo** trocken

Galathea, 13 % Vol.

IGP Italien, Salento

0,25 l

4,20 €

2018 **Merlot** Piave trocken

Weingut Soligo, 12,5 % Vol.

Italien, Dalla Cantina

0,25 l

4,20 €

2017 **Montepulciano** D'Abruzzo trocken

Collefrisio, 13,5 % Vol.

Italienischer Qualitätswein

0,25 l

4,80 €

2015 **Cabernet Sauvignon** trocken

Weingut Endrizzi, 12,5 % Vol.

Trentino, Italien

0,25 l

4,80 €

2016 **Tempranillo** trocken

Sardasol Tinto Roble, 13,5 % Vol.

Spanien, mit Gold ausgezeichnet

0,25 l

4,80 €

Weinschorle rot

0,25 l

2,50 €

Weinschorle rot

0,5 l

4,50 €

Alle offenen Weine zum Probieren

0,1 l

2,50 €