

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit

-hausgemachten Kräuterflädle 6.-

-Maultaschenecken 6.-

Suppe der Saison (bitte beim Servicepersonal erfragen) 6.50.-

Burrata / mediterranes Gemüse / gebackene Kirschtomaten / rotes Pesto 14.-

Antipasto Sardegna / diverse sardische Schinken und Salami Spezialitäten / gegrilltes eingelegtes Gemüse / Oliven / Burrata / sardisches Brot

Antipasto bestellbar ab 2 Personen 15.- p.P.

Vom Grill

Rinderfiletsteak 250 Gramm 39.-

Rumpsteak 300 Gramm 34.-

Beilage zur Wahl / hausgemachte Krokette/ hausgemachte Spätzle / Wirtshauspommes / Parmesankrapfen / Grillgemüse

Dip zur Wahl / hausgemachte Kräuterbutter/ hausgemachter Ochsens BBQ Dip/ Kirschtomatensalsa

Grillplatte Ochsen

Rinderrücken / Schweinesteaks / Schweinefilets / Garnelen / Bacon / Wirtshauspommes, hausgemachte Krokette, hausgemachte Spätzle / Bratensoße und Dips für 3 Personen 89.- / jede weitere Person 27.-

Die besondere

Ochsenteller, 20 Stunden gegarte Ochsenrippe am Knochen und Ochsensteak vom Lavasteingrill / Lembergjus / hausgemachter Ochsens BBQ Dip / Wirtshauspommes 30.-

Ochsenteller Deluxe für 2 Personen, 20 Stunden gegarte Ochsenrippe am Knochen / Rinderfilet / Garnelen / hausgemachte Krokette / Mediterranes Grillgemüse / Kirschtomatensalsa und hausgemachter Ochsens BBQ Dip

Für 2 Personen 75.- / jede weitere Person 35.-

Vom Schwaben geliebt

Stellen Sie sich Ihr Gericht selber zusammen

Zuerst ihr Lieblingsfleisch:

Schnitzel Wiener Art (paniert und in der Pfanne gebacken)

200 Gramm	18.-	400 Gramm	23.-
-----------	------	-----------	------

Schnitzel Natur vom Grill

200 Gramm	17.-	400 Gramm	22.-
-----------	------	-----------	------

Cordon Bleu vom Schweinerücken

(paniert und in der Pfanne gebacken / gerauchter Hinterschinken / Bergkäse)

200 Gramm	20.-	400 Gramm	26.-
-----------	------	-----------	------

Herren Schnitzel Wiener Art

(panierte Schweineschnitzel überbacken mit Speck / geschmelzten Zwiebeln / Bergkäse)

200 Gramm	22.-	400 Gramm	27.-
-----------	------	-----------	------

Damen Schnitzel Wiener Art

(panierte Schweineschnitzel in der Pfanne gebraten / überbacken mit mediterranem Grillgemüse / Bergkäse)

200 Gramm	22.-	400 Gramm	27.-
-----------	------	-----------	------

Mediterranes Schnitzel

(Schweineschnitzel Natur vom Grill überbacken mit gewürfelte Tomaten / Mozzarella)

200 Gramm	23.-	400 Gramm	28.-
-----------	------	-----------	------

Jetzt die Beilage (für alle Gerichte gültig)

Hausgemachte Spätzle	ohne Aufpreis
----------------------	---------------

Wirtshauspommes	ohne Aufpreis
-----------------	---------------

Hausgemachte Käsekräpfen/ Krokettten	Aufpreis	3.-
--------------------------------------	----------	-----

Mediterranes Grillgemüse	Aufpreis	4.-
--------------------------	----------	-----

Wirtshaus Bratkartoffeln	Aufpreis	4.-
--------------------------	----------	-----

Käsespätzle	Aufpreis	6.-
-------------	----------	-----

Jetzt die Soße (für alle Gerichte gültig)

Bratenjus	ohne Aufpreis
-----------	---------------

Rahmsoße	Aufpreis	1.-
----------	----------	-----

Pilzrahmsoße	Aufpreis	2.-
--------------	----------	-----

Pfeffersoße	Aufpreis	2.-
-------------	----------	-----

Wie früher

Geschmorte Schweinebäckchen / in Wurzelgemüse geschmort / Trollingerjus / Wirtshaus Bratkartoffeln / Speck 22.-

Hausgemachte Maultaschen / Kartoffelsalat / geschmälzte Zwiebeln / Bratensoße 17.-

Saure Kutteln / Trollingerjus mit Zwiebeln / Wirtshaus Bratkartoffeln / Speck 19.-

Saure Nierle / Lembergjus mit Zwiebeln / Wirtshaus Bratkartoffeln / Speck 18.-

Bauernbrett, von allem ebbes / Schweinebäckchen / Maultasche / Saure Kutteln / Saure Nierle / Wirtshaus Bratkartoffeln mit Speck 23.-

Heiße Pfännle

Filetpfanne / gegrilltes Schweine- und Rindermedaillons / Pilzrahm / hausgemachte Kroketten 29.50.-

Saupfanne / gegrillte Schweinemedallions / Pilzrahm / hausgemachte Spätzle / Schwabenstaub 24.-

Wirtshauspfanne / gegrilltes Schweinemedallion / paniertes Schnitzel / Käsespätzle / hausgemachte Maultasche / Bratensoße / geschmälzte Zwiebeln 26.-

Ochsenpfanne 220g / Hüftsteak vom Grill / Käsespätzle / hausgemachte Maultasche / Bratensoße 29.-

Rostbratenpfanne 220g / gegrillter Rinderrücken / hausgemachte Maultasche / hausgemachte Spätzle / Bratensoße / geschmälzte Zwiebeln 33.-

Omas Pfanne / geschnetztes vom Rind und Schwein / Jägersoße / hausgemachte Kroketten 24.-

Ohne Fleisch

Allgäuer Käsespätzle / **Vegetarisch** / hausgemachte Spätzle / Rahm / Bergkäse / Schmelzzwiebeln 16.-

Kartoffel-Gemüsepfanne / **Vegan** / Bio Kartoffelchen / Zucchini / Paprika / Champignons / gebraten mit Olivenöl 16.-

Gemüserösti / **Vegetarisch** / gegrilltes mediterranes Gemüse / Kirschtomatensalsa 16.-

Salate

Ihren Salatteller dürfen Sie sich nach eigenen Wünschen
am Buffet selbst zusammenstellen

Kleiner gemischter Salat 5.-

Großer gemischter Salat 9.-

Bauernsalat / gegrilltes mediterranes Gemüse / Oliven / Käsewürfel / rote Zwiebeln 17.-

Garnelensalat / 5 gebratene Garnelen / rote Zwiebeln / Kirschtomaten / Tomatensalsa 24.-

Maultaschensalat / gebratene Maultaschen / geschmälzte Zwiebeln 17.-

Das Topping zu ihrem Salat bereiten wir in der Küche frisch vor und wird anschließend zu ihrem zusammengestellten Salat serviert.

Für unsere kleinen Kälbchen (Kindergerichte)

Hähnchennuggets / Wirtshauspommes / Ketchup 8.-

Kleines Schnitzel Natur / hausgemachte Spätzle / Bratensoße 9.-

Kleines paniertes Schnitzel / Wirtshauspommes / Ketchup 9.-

Spätzle mit Soße 5.-

Pommes mit Ketchup 5,00

Die Gerichte aus der Karte sind auch als Seniorenportion abzüglich 2.- erhältlich. Ausgenommen Vorspeisen, Salate und die Gerichte aus der Rubrik „Die besondere“ und „Unsere Aktionen“. Bei den Aktionen sind keine Änderungen möglich.

Aufpreis für Beilagen Änderungen entnehmen Sie der Rubrik „vom Schwabe geliebt“.

Wirtshauspfanne ist nur änderbar von Käsespätzle auf Spätzle.

Eine Minderung vom Preis bei Umbestellung ist nicht möglich!

Unsere Aktionen

Montag

Diverse Cordon_Bleu's 250gramm mit Wirtshauspommes und Bratensoße inklusive Tagessuppe oder Salate vom Buffet 19.-

Dienstag

Ochsenburger vom Lavasteingrill in verschiedenen Variationen ab 12.-

Mittwoch

Schnitzel satt / paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat / hausgemachte Spätzle und Bratensoße so viel Sie Essen können 18.-

Ist der Teller leer – gibt's einen Nachschlag – bis Sie satt sind.

(letzte Bestelrunde 20.30 Uhr)

Donnerstag

Spareribs vom Schwein satt / frisch aus dem Ofen / mit Pommes so viel Sie Essen können 22.-

Ist der Teller leer – gibt's einen Nachschlag – bis Sie satt sind.

(letzte Bestelrunde 20.30 Uhr)

Sonntag 11.30-14.00

Ofenfrischer Braten oder schwäbische Schmankerl mit Beilage Tagessuppe oder Salat vom Buffet 18.-