

Vorspeisen

(nur in Verbindung mit einem Hauptgang)

Rinderkraftbrühe mit

- hausgemachten Kräuterflädle 6.-

- Maultaschenecken 6.-

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

Burrata / mediterranes Grillgemüse / Kirschtomatensalsa 14.-

Antipasto Sardegna - bestellbar ab 2 Personen 16.- p.P.

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

Nicht täglich verfügbar – bitte beim Servicepersonal erfragen!

Salate

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

Kleiner gemischter Salat 5.50.-

Großer gemischter Salat 9.50.-

Bauernsalat / gegrilltes mediterranes Gemüse / Oliven / Bergkäse / Zwiebeln 18.-

Hähnchenbrustsalat / gebratene Hähnchenbruststreifen / Kirschtomatensalsa 19.-

Das Topping zu ihrem Salat bereiten wir in der Küche frisch vor, den Salat holen Sie sich vom Buffet

Vom Grill

Rinderfiletsteak 250 Gramm 39.-

Rumpsteak 300 Gramm 34.-

Beilage zur Wahl / hausgemachte Kroketten/ hausgemachte Spätzle / Wirtshauspommes / Käsekräpfen / Grillgemüse

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

Die besondere

Ochsenteller,

20 Stunden gegarte Ochsenrippe am Knochen und Ochsensteak vom Lavasteingrill / Lembergjus / hausgemachter Ochsens BBQ Dip / Wirtshauspommes 33.-

Ochsenteller Deluxe für 2 Personen

20 Stunden gegarte Ochsenrippe am Knochen / Rinderfilet / Garnelen / hausgemachte Kroketten / Mediterranes Grillgemüse / Kirschtomatensalsa und hausgemachter Ochsens BBQ Dip

Für 2 Personen 85.- / jede weitere Person 39.-

Vom Schwaben geliebt

Stellen Sie sich Ihr Gericht selbst zusammen

Zuerst die Schnitzelart:

Schnitzel Wiener Art (paniert und in der Pfanne gebacken)

220 Gramm	19.-	400 Gramm	25.-
-----------	------	-----------	------

Schnitzel Natur vom Grill

220 Gramm	18.-	400 Gramm	24.-
-----------	------	-----------	------

Bauernschnitzel Wiener Art

(panierte und in der Pfanne gebacken / Spiegelei / geschmelzten Zwiebeln)

220 Gramm	21.-	400 Gramm	28.-
-----------	------	-----------	------

Cordon Bleu vom Schweinerücken

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

250 Gramm	22.-	500 Gramm	28.-
-----------	------	-----------	------

Herren Schnitzel Wiener Art

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

220 Gramm	23.-	400 Gramm	29.-
-----------	------	-----------	------

Damen Schnitzel Wiener Art

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

220 Gramm	23.-	400 Gramm	29.-
-----------	------	-----------	------

Jetzt die Beilage (für alle Gerichte gültig)

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

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

Anstatt von hausgemachten Spätzlen oder Wirtshauspommes

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

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

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

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

Jetzt die Soße (für alle Gerichte gültig)

Bratenjus	ohne Aufpreis, wenn Spätzle als Beilage
-----------	---

Bratenjus extra	Aufpreis	1.-
-----------------	----------	-----

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

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

Ketchup / Mayonnaise	Aufpreis	0.50.-
----------------------	----------	--------

Wie früher

Geschmorte Schweinebäckchen / in Wurzelgemüse geschmort / Trollingerjus / Wirtshaus Bratkartoffeln mit Speck 24.-

Geschmorte Rinderbäckchen / in Wurzelgemüse geschmort / Trollingerjus / Wirtshaus Bratkartoffeln / mit Speck 28.-

Geschmortes Bäckchen Duo / Rinder- und Schweinebäckchen/ in Wurzelgemüse geschmort / Trollingerjus / Wirtshaus Bratkartoffeln / mit Speck 26.-

Saure Kutteln / Trollingerjus mit Zwiebeln / Wirtshaus Bratkartoffeln / Speck 20.-

Heiße Pfännle

Filetpfanne / gegrilltes Schweine- und Rindermedaillons / Pilzrahm / hausgemachte Kroketten 30.-

Saupfanne / gegrillte Schweinefiletmedaillons / Pilzrahm / hausgemachte Spätzle / Schwabenstaub 25.-

Wirtshauspfanne / gegrilltes Schweinemedallion / paniertes Schnitzel / Käsespätzle / hausgemachte Maultasche / Bratensoße / geschmälzte Zwiebeln 28.-

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

Ochsenpfanne 150g / gegrillter Rinderrücken / Käsespätzle / hausgemachte Maultasche / Bratensoße 30.-

Omas Pfanne / geschnetztes vom Rind und Schwein / Jägersoße / hausgemachte Kroketten 25.-

Ohne Fleisch

Allgäuer Käsespätzle / **Vegetarisch** / hausgemachte Spätzle / Rahm / Bergkäse / Schmelzzwiebeln 18.-

Kartoffel-Gemüsepfanne / **Vegan** / Bio Kartoffelchen / Zucchini / Paprika / Pilze / gebraten mit Olivenöl 18.-

Gemüserösti / **Vegetarisch** / gegrilltes mediterranes Gemüse / Kirschtomatensalsa 18.-

Für unsere kleinen Kälbchen (Kindergerichte bis 12 Jahre)

Hähnchennuggets / Wirtshauspommes / Ketchup 9.-

Kleines Schnitzel Natur / hausgemachte Spätzle / Bratensoße 9.-

Kleines paniertes Schnitzel / Wirtshauspommes / Ketchup 9.-

Spätzle mit Soße 5.-

Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise 5.-

Unsere Aktionen (keine Änderung möglich)

Mittwoch

Schnitzel satt / paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat und hausgemachte Spätzle mit Bratensoße so viel Sie Essen können 21.-

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

(letzte Bestellrunde 20.30 Uhr)

Keine Änderung möglich.

Donnerstag

Alle Türme inklusive Salat vom Buffet

Keine Änderung möglich.

Sonntag 11.30-14.00

Schwäbische Schmankerl mit Beilage 20.-

Keine Änderung möglich.

Einige Gerichte aus der Karte sind auch als **Seniorportion abzüglich 2.-** erhältlich.

Ausgenommen sind Vorspeisen, Salate und die Gerichte aus der Rubrik „Das Besondere“ und „Unsere Aktionen“. **Bei den Aktionen sind keine Änderung möglich.**

Den Aufpreis für die Änderung der Beilage entnehmen Sie der Rubrik „vom Schwaben geliebt“.

Die Wirtshauspfanne & Schützenhauspfanne ist nur änderbar von Käsespätzle auf Spätzle.

Eine Minderung des Preises ist bei Umbestellungen ist nicht möglich.

Für unsere **kleine Gäste** stellen wir gerne einen **Räuberteller** bereit, damit bei Mama und Papa mitgenascht werden darf. Dieses Angebot **gilt ausschließlich für Kinder bis 6 Jahre**.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Achtung:

Für unser Verpackungsmaterial (biologisch) berechnen wir folgendes:

Verpackung klein mit Deckel 0,5.-

Verpackung groß mit Deckel 1.-

Alufolie erhalten Sie kostenlos.