

Tageskarte am Samstag, 17. Mai 2025

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

2023er PurWhite, Weingut R. Heinrich, Heilbronn mit Eiswürfeln & Limette 0,2l 6,50 €

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen

Gemischter Salatteller mit Joghurt-Kräuter dressing		5,00 €
Rinderkraftbrühe mit Brätknödel, Backerbsen und Schnittlauch		6,20 €
Rinderkraftbrühe mit Bärlauchflädle		6,40 €
Spargelcremesuppe mit Einlage und Klecks Hollandaise		6,80 €
Vorspeisen-Spargelbrett mit Spargelcremesuppe, lauwarmer Spargelsalat und bunten Blattsalaten mit Vinaigrette und gerösteten Körnern		15,90 €

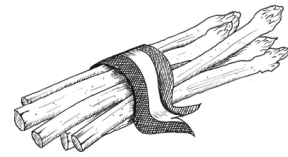
Gebratene Paprika-Polenta-Schnitten auf cremigem Gemüse	VEGAN	16,90 €
Selbstgemachte mit Spinat gefüllte Ravioli auf Rahmchampignons	VEGAN	17,90 €
Spargelragout mit gebratenem Bärlauch-Kartoffelkuchle	VEGAN	23,90 €
Hausgemachte Bärlauch-Kässpatzen mit geschmelzten Zwiebeln und Schnittlauch		16,90 €
Mediterranes Grillgemüse auf Basilikum-Pesto-Linguinenudeln mit Tomatenragout und Parmesanspänen		17,90 €
Spanferkelsülze mit Meerrettichdip, mariniertem Feldsalat und Bratkartoffeln		18,90 €
Wildbolognese vom heimischen Reh und Hirsch mit Preiselbeersahne und Schupfnudeln		18,90 €
Gebratene Hähnchenbrust mit mediterranem Grillgemüse, Tomatenragout und Süßkartoffelpommes		20,50 €
Gebratenes zweierlei Forellenfilet auf buntem Gemüse mit Zitronen-Kapernbutter und Salzkartoffeln		24,90 €
Rosa gebratene Entenbrust auf buntem Gemüse mit Rotweinsoße und Süßkartoffelpüree		26,60 €
Filetteller von Rind und Schwein mit scharfer Soße und Pommes frites		28,90 €
Rosa gebratene Rinderfiletmedaillons vom Allgäuer Jungrind mit Rotweinsoße, Speckbohnen und Kartoffelgratin		33,90 €

Heute Abend frisch aus dem Ofen:


Spanferkelbraten mit Dunkelbiersonne und Kartoffelknödel mit Brösel schmelze 18,90 €

Den Mehraufwand bei einer Umbestellung berechnen wir mit 1,00 € je Änderung.

Leckere Spargelgerichte



Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen:

Spargelcremesuppe mit Einlage und Klecks Hollandaise	6,80 €
Lauwarmer Spargelsalat mit Vinaigrette, gehacktem Ei und Parmesanspänen	15,90 €
	
Spargelnudeln - Cremige breite Bandnudeln mit grünem und weißem Spargel, geschmorten Kirschtomaten, einem Klecks Hollandaise und Parmesanspänen	23,90 €
Portion Schrobenshausener Stangenspargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln	28,00€
Portion Schrobenshausener Stangenspargel mit selbst gemachter Sauce Hollandaise, gekochtem Hinterschinken und Butterkartoffeln	29,80 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Schrobenshausener Spargel mit Hollandaise und Butterkartoffeln	29,90 €
Gegrilltes Norweger Lachsfilet mit Schrobenshausener Spargel, Hollandaise und Butterkartoffeln	29,90 €

Den Mehraufwand bei einer Umbestellung berechnen wir mit 1,00 € je Änderung.

Suppen in der Tasse



Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Schnittlauch	5,80 €
Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Schnittlauch *	5,80 €
Vegane Tomaten-Kokossuppe	6,20 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	6,50 €

Salate



Kleiner gemischter Salatteller mit Joghurt-Kräuter dressing	5,00 €
Gemischter Salatteller mit Joghurt-Kräuter dressing	7,90 €
Gemischte Salate mit bunten Blattsalaten und Balsamicodressing, geröstetem Körnermix und Croutons	14,50 €
Salatplatte mit Gunzesrieder Bergkäsestreifen, gekochtem Ei und Brot	14,90 €
Gemischte Salate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, gerösteten Maiskörnern und Weißbrot	17,50 €

Hauptgerichte



Allgäuer Kässpätzlen mit geschmelzten Zwiebeln und Schnittlauch	12,90 €
Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites	17,50 €

Den Mehraufwand bei einer Umbestellung berechnen wir mit 1,00 € je Änderung.

Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit großem gemischtem Salatteller	18,90 €
Rahmschnitzel -Gebratenes Schweinerückensteak mit Rahmsoße und hausgemachten Spätzle	17,50 €
Jägerschnitzel mit Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle	17,90 €
Allgäuer Käseschnitzel -paniertes Schweineschnitzel mit Bergkäse gefüllt und Bratkartoffeln	21,80 €
Grillteller -von Rind und Schwein mit Speck, Grillwienerle, Kräuterbutter und Pommes frites *	22,50 €
Schweinefiletmedaillons mit Rahmsoße und hausgemachten Spätzle	22,80 €
Junghirschbraten aus der heimischen Jagd mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle und Kroketten	23,80 €
Kemptner Töpfle -Schweinefiletmedaillons mit Kässpätzen, Karotten-Erbsengemüse, Champignonrahmsoße und Röstzwiebeln	24,50 €
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Petersilien-Butterkartoffeln	27,50 €
Rumpsteak vom Allgäuer Jungrind mit Kräuterbutter und Pommes frites	27,90 €
Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Jungrind mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle	28,50 €

Den Mehraufwand bei einer Umbestellung berechnen wir mit 1,00 € je Änderung.

Eine Kleinigkeit für zwischendurch



Diese Gerichte bereiten wir Ihnen ab 14:00 Uhr zu

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Schnittlauch	5,80 €
Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Schnittlauch *	5,80 €
Vegane Tomaten-Kokossuppe	6,20 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	6,50 €

Kleiner gemischter Salatteller mit Joghurt-Kräuterdressing	5,00 €
Gemischter Salatteller mit Joghurt-Kräuterdressing	7,90 €

Gemischte Blattsalate mit Balsamicodressing, geröstetem Körnermix und Croutons	14,50 €
Salatplatte mit Bergkäsestreifen, gekochtem Ei und Brot	14,90 €
„Holzhackertoast“ -Schweinerückensteak auf Schwarzbrot mit Kräuterrührei und Salatgarnitur	14,90 €
Teufelstoast -Schweinesteak auf Toastbrot mit scharfer Soße und Salatgarnitur	15,50 €
Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit großem gemischtem Salatteller	18,90 €
Gemischte Salate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gerösteten Maiskörnern	17,50 €

Den Mehraufwand bei einer Umbestellung berechnen wir mit 1,00 € je Änderung.

Brotzeit



Diese Gerichte bereiten wir Ihnen ab 14:00 Uhr zu

Wurstsalat mit roten Zwiebelringen und Brot*	11,90 €
Allgäuer Wurstsalat mit Bergkäse, Essiggurken, roten Zwiebelringen und Brot*	12,50 €
Saurer Presssack rot-weiß mit roten Zwiebelringen und Brot	12,50 €
Portion Gunzesrieder Bergkäse mit roten Zwiebelringen, Butter und Brot	12,90 €
Limburger sauer mit roten Zwiebelringen und Brot	12,90 €
Kalte Platte -mit Wurst- und Käseaufschnitt, Butter und Brot *	16,50 €
Käseplatte -gemischter Käseaufschnitt mit Butter und Brot	16,50 €
Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken, Butter und Brot *	17,50 €

Den Mehraufwand bei einer Umbestellung berechnen wir mit 1,00 € je Änderung.



Desserts



Eis für Kids

Erdbeer- und Vanilleeis mit Smarties und Überraschung 4,20 €

Gemischtes Eis mit Sahne und Waffel 5,90 €

Geeister Cappuccino

Cappuccinoparfait in der Tasse mit Sahnehaube, Schokoladensplitter und Keks 5,00 €

Schokoshake

zwei Kugeln Vanilleeis mit Schokomilch und kaltem Milchschaum 6,50 €

Nussknacker

Walnuss- und Schokoladeneis mit Karamellsoße, karamellisierten Mandelsplitter und Sahne 6,50 €

Schlemmerbecher *

Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne 6,50 €

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne 6,90 €

Frühlingsbecher

Joghurteis, Rhabarberragout mit Erdbeermark und Sahne 7,50 €

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne

7,50 €

Hausgemachte Apfelküchle

mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne 7,50 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Rosinen, dazu Apfelmus, Rhabarberragout und Vanilleeis 8,50 €

Veganer Bananen-Pancake mit Schokoladencreme und Ahornsirup

9,50 €

* mit Alkohol

Den Mehraufwand bei einer Umbestellung berechnen wir mit 1,00 € je Änderung.

Erdbeershake

Zwei Kugeln Joghurteis mit Erdbeermark und kaltem Milchschaum 6,80 €

Frische Erdbeeren

- mit Vanilleeis und Sahne 7,60 €
- mit hausgemachtem Rhabarbereis und Sahne 7,90 €
- mit hausgemachtem Karamelleis und Sahne 7,90 €
- mit hausgemachtem Heumilcheis und Sahne 7,90 €
- mit Eierlikör* und Sahne 8,50 €

* mit Alkohol

Probieren Sie einen Edelbrand oder Likör der Destillerie Senft vom Bodensee

Zwetschge	20%	2cl	3,60€
Cöxchen	38%	2cl	3,70€
Mirabelle	38%	2cl	3,80€
Williams	38%	2cl	3,80€
Haselnuss	23%	2cl	5,20€
Marc de Bodensee Grappa	39%	2cl	6,20€
Bodensee Whisky	42%	2cl	6,80€

2cl cremiger Senft Schokolikör mit 1 Kugel Joghurteis und Erdbeermark* 6,90 €

* mit Alkohol



Kaffeespezialitäten

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	4,20 €
Espresso	2,30 €
Tasse Kaffee Crema	2,50 €
Cappuccino	2,70 €
Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato	3,60 €
Schokoccino	3,60 €
Heiße Schokolade mit warmem Milchschaum	4,40 €



Die Hof-Milch ist eine regionale Heumilch. Sie überzeugt durch ihren vollmundigen und unverfälschten Geschmack und unterstützt die regionale Landwirtschaft.

Den Mehraufwand bei einer Umbestellung berechnen wir mit 1,00 € je Änderung.