

Biere

Autenrieder Urtyp Hell vom Fass 0,5l	3,80€
Autenrieder Urtyp Dunkel vom Fass 0,5l	3,80€
Autenrieder Pilsner 0,33l	3,30€
Radler 0,5l	3,50€
Weizen 0,5l	4,10€
Dunkles Weizen 0,5l	4,10€
Russ 0,5l	3,80€
Cola-Weizen 0,5l _(1,9,10)	3,80€
Leichtes Weizen 0,5l	4,10€
Weizen alkoholfrei 0,5l	4,10€
Helles alkoholfrei 0,5l	3,80€

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,4l	2,40€
Krumbacher Mineralwasser 0,4l	3,10€
Flasche Krumbacher Mineralwasser 0,75	6,10€
Orangenschorle 0,4l ₍₄₎	3,30€
Zitronenlimo 0,4l	3,30€
Apfelschorle* 0,4l	3,30€
Johannisbeerschorle* 0,4l	3,30€
Traubenschorle* 0,4l	3,30€
Maracujasaftschorle* 0,4l	3,30€
Cola-Orange 0,4l _(2,4,10)	3,30€
Coca Cola 0,4l _(1,9,10)	3,30€
Cola light 0,4l _(1,9,10)	3,30€

*mit Tafelwasser gemischt

Weißweine

Die Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite ersichtlich

Winzergenossenschaft Divino Juventa Silvaner^(Sulfite) 0,75l 15,80€
Frankenwein, trocken, 12% Vol.; Säuregehalt 6,3g/L; 0,25l 5,80€
frisch-fruchtiger Geschmack

Weinhaus Anton Grauer Burgunder Classic^(Sulfite) 0,75l 16,80€
Pfälzer Wein, trocken, 13% Vol., Säuregehalt 5,9g/L; 0,25l 6,20€
spritzig-aromatischer Geschmack, gehaltvoll

Rotweine

Privatweingut Schmidt Spätburgunder^(Sulfite) 0,75l 15,80€
Badener Wein, trocken, Karbinett, 13% Vol., Saureg. 4,4g/L 0,25l 5,80€
füllig-kraftiger harmonischer Geschmack

Weinhaus Anton Simply Anton, Red Cuvee^(Sulfite) 0,75l 17,80€
Pfälzer Wein, feinherb, 12,8% Vol., Säuregehalt 4,9g/L 0,25l 6,80€
Merlot, St. Laurent, Spätburgunder, fruchtiger Rotwein

Vignetti del Salento I Muri Primitivo Puglia IGP^(Sulfite) 0,75l 19,60€
Italien, trocken, 14% Vol., Säuregehalt 5,4g/L
fruchtig-würziger Geschmack, Ausgezeichnet von Mundus Vini

Roséweine

Weinhaus Lüttger Pinot Noir Rosé_(Sulfite) 0,75l 16,80€
von der Nahe, feinherb, 12,5% Vol., Säuregehalt 7,5g/L 0,25l 5,90€
Dt. Qualitätswein

La Coquette_(Sulfite) 0,75l 17,20€
Frankreich, fruchtig, 12% Vol., Säuregehalt 4,9g/L
Cüvee aus Cabernet Sauvignon, Grenache Noir und Merlot, leicht fruchtig

Weinschorle

Rotweinschorle*_(Sulfite) 0,5l 5,60€
Weißweinschorle*_(Sulfite) 0,5l 5,60€

Prosecco

Mionetto Spa Amistani Guarda Prosecco_(Sulfite) 0,75l 17,60€
Italien, trocken, 11% Vol., Säuregehalt 5,3g/L
spritzig-frischer Geschmack

Sekt

Weinhaus Lüttger Winzersekt_(Sulfite) 0,75l 17,80€
Von der Nahe, trocken, 11,5% Vol., Säuregehalt 6,3g/L
fruchtiger Geschmack, dezent-herbe Säure

Noch nen' Absacker aus der Allgäuer Brennerei?

Apfel-Birne Obstler 2cl 2,30€

Enzian 2cl	2,45€
Grappa 2cl	3,30€
Kirschwasser 2cl	2,80€
Williams-Christbirnenbrand 2cl	2,90€
Bierlikör mit Sahne 3cl	3,10€
Haselnussschnaps 2cl _(Schalenfrüchte)	2,75€
Kirschlikör 2cl	2,70€
Walnusslikör 2cl _(Schalenfrüchte)	2,70€
Bärwurz – Kräuterspirituose 2cl	3,10€
Blutwurz – Kräuterlikör 2cl	3,60€
Ramazotti 4cl	4,50€

Vorspeisen/Suppen

Landhausschmankerl aus kräftiger Rinderbrühe

mit Brätspätzle, Grießnockerl, Rindfleisch, Gemüwestreifen und frischem Schnittlauch _(5,8)	7,80€
Brätspätzlesuppe mit hausgemachten Backerbsen und frischem Schnittlauch _(5,8)	5,80€
Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch	4,80€
Grießnockerlsuppe mit frischem Schnittlauch	4,90€
Würzige Gulaschsuppe mit Hausbrot _(Sulfite)	9,40€
Rindercarpaccio mit Salatbouquet, Olivenöl, Salz und Pfeffer dazu Butter und Baguette	15,20€

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing	4,60€
---	-------

Großer gemischter Salat
mit Hausdressing 9,20€

Gebackene Putenbrust⁽⁴⁾
auf Saisonsalat und Croutons 13,40€

Kurz gebratene Steaks vom Rind
auf Saisonsalat mit Kräuterbutter 18,60€

Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit⁽⁴⁾
Kartoffelsalat 13,80€

Cordon Bleu gefüllt mit Emmentaler^(3,4,8)
und Kochschinken dazu Pommes und Ketchup 18,20€

Hauptgerichte

Paniertes Putenschnitzel⁽⁴⁾
mit Pommes und Ketchup 13,80€

Jägerschnitzel aus der Schweinelende mit

Champignonsauce und hausgemachten Spätzle	14,60€
Rinderroulade in Rotwein geschmort mit Spätzle und Blaukraut _(3,6,8,9,Sulfite,geschwefelt)	18,40€
Zwiebelrostbraten mit Rotweinzwiebeln _(Sulfite) dazu cremige Käsespätzle	23,20€
Gesottener Tafelspitz mit _(4,6) knackigem Marktgemüse und Salzkartoffel	17,20€
Saiblingsfilet mit Tomaten-Zitronen-Nudeln	17,90€
Gemischter Braten mit Spätzle	16,80€

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat	12,80€
Veganes Pilz-Paprikacurry mit Kokosmilch und Reis	12,30€

Würstelkarte

Currywurst mit Pommes _(3,5,8,4)	8,90€
3 Rostbratwürste mit Kartoffelsalat, Sauerkraut und Senf _(5,8)	9,20€
2 Geschwollene mit Bratensoße und Kartoffelsalat _(5,8)	9,80€

Brotzeiten

Gemischtes Brotzeitbrett _(3,4,5,6,8)	
mit Hausbrot	15,80€
Bayrischer Wurstsalat _(3,4,5,8)	
mit Senfdressing, Essiggurke und roten Zwiebeln	9,20€
Schweizer Wurstsalat _(3,4,5,8)	

mit Senfdressing, Essiggurke, rote Zwiebeln und Emmentaler	9,90€
Rindertatar zum selber mischen oder fertig gemischt mit Zwiebel, Kapern und Sardellen, dazu kräftiges Bauernbrot	17,60€
Geräuchertes Forellenfilet mit Zitronen-Sahnemeerrettich dazu Butter und Baguette	11,80€

Für unseren kleinen Gäste was ganz
großes

Spätzle mit Soße	4,60€
Pommes mit Ketchup	4,20€

Kinderschnitzel mit Pommes 9,20€

Dessert

Apfelküchle im Bierteig gebacken mit Walnusseis 5,20€

Apfelstrudel mit Vanilleeis 4,80€

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 4,20€

Gemischtes Eis 3,30€

Gemischtes Eis mit Sahne 3,80€

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee Creme₍₁₀₎ 2,30€

Haferl Kaffee Creme₍₁₀₎ 3,30€

Haferl Cappuccino₍₁₀₎ 3,50€

Latte Macchiato₍₁₀₎ 4,10€

Espresso₍₁₀₎ 2,10€

Doppelter Espresso₍₁₀₎ 3,90€

Tee verschiedene Sorten₍₁₀₎

(Schwarzer Tee, Früchtetee, Kamillentee, Kräutertee, Grüner Tee)

2,90€

10=Coffein

Kuchen und Torten

Stück Kuchen 3,40€

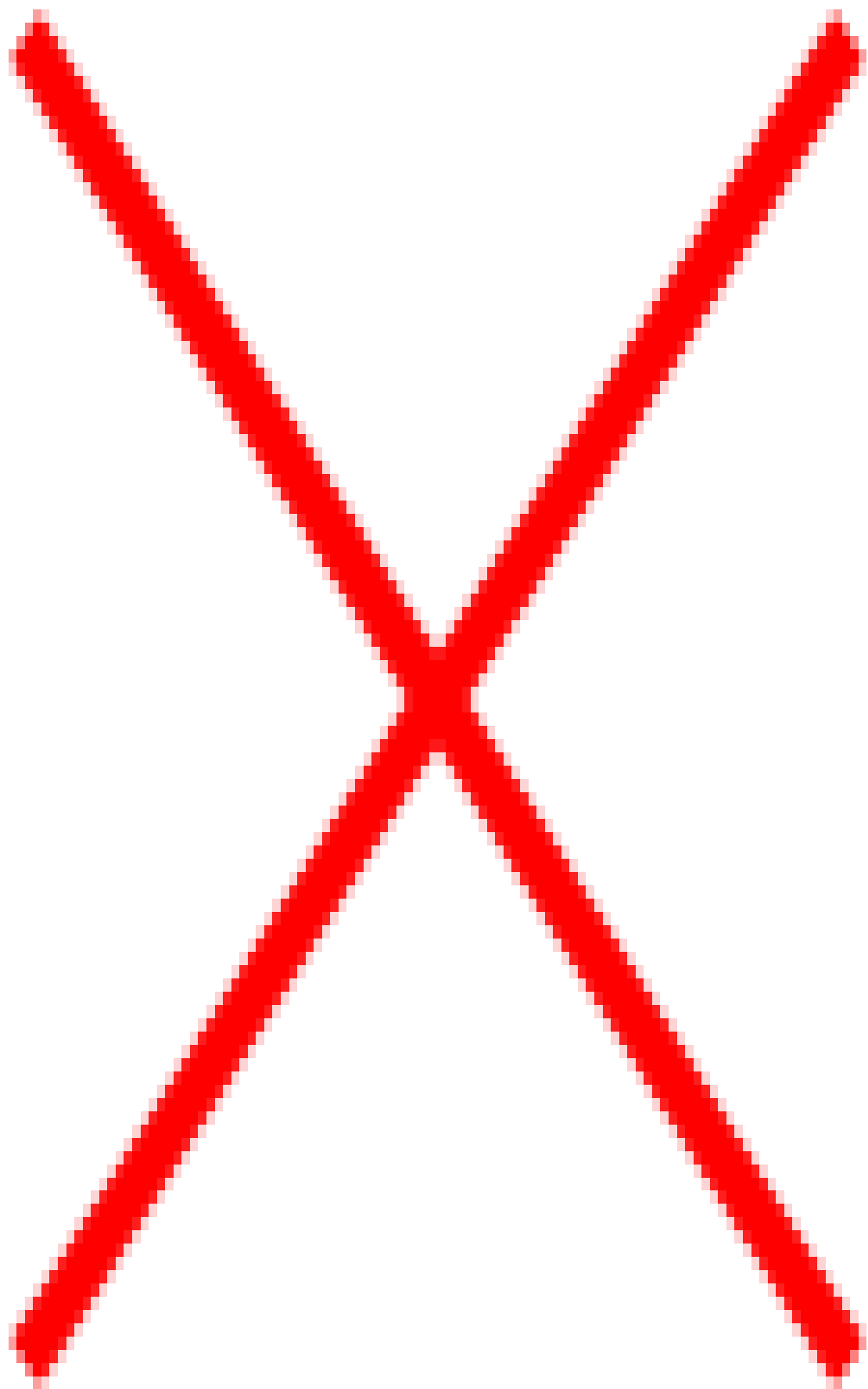
Stück Torte 4,30€

Portion Sahne 0,50€

Wir beziehen unsere Kuchen und Torten regelmäßig von der Bäckerei Ried in Mindelheim. Wir bieten immer ein wechselndes Sortiment an

Die Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite ersichtlich

Kuchen an ohne eine Standardauswahl.



Die Allergene und Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite ersichtlich