

Liebe Gäste

Freuen Sie sich auf all unsere Gerichte diese werden frisch zubereitet.
Frisch zubereitetes Essen braucht Zeit. Wir bitten daher um Geduld,
wenn es einmal etwas länger mit dem Essen dauert!
In diesem Sinne „Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.
(Francois deLa Rochefoucauld1613-1680)

Aperitif

Malfy Grapefruit Gin mit Tonic
6,-

oder

Virgin Grapefruit Tonic
5,-

Unser kleines Wintermenü

Schaumsuppe von rotem Curry und Banane
und gebratene Jakobsmuschel
Einzelpreis 8,-

* * *

Rosa gegartes Rehnüsschen mit wildem Brokkoli
dazu Topinambur-Kartoffelpüree und Preiselbeerjus
Einzelpreis 28,-

* * *

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit hausgemachtem Eis von weißer Schokolade und Orange
Einzelpreis 10,-

Menüpreis 45,-

Weinempfehlung im Winter

Girlan Gschleier Vernatsch
0,75l 34,-



Was Leckeres zum Auslöffeln!

Tagessuppe

4,-

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl

6,-

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

5,-

Vorspeisen



Gemischter Salatteller

5,-

Ackersalat vom Hofladen Läpple mit feinem Himbeerdressing
dazu karamellisierte Ziegenkäse

11,-

Ohne Ziegenkäse

9,-

Carpaccio vom Hirschschinken mit gerösteten Pinienkernen
Kürbispickels und Cranberry Marmelade dazu frisches Brot

14,-

3 auf einen Streich

Im Weckglas servierte Vorspeisen

Bananen-Currysuppe/Rindertatar/Kürbis-Ziegenkäse

16,-

Hauptgerichte

Allgäuer Schweinerückensteak
mit rahmigen Champignons
auf Käsespätzle angerichtet und Salat

17,-

kleine Portion 15,-

Gebratene Kalbsleber mit Apfelspalten, Kartoffelpüree
und knusprigen Zwiebeln

18,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln und Salat

23,-

kleine Portion 21,-

Putenschnitzel in der Laugenbrezelpanade mit Nudeln
und Rahmsoße

17,-

kleine Portion 15,-

Zeller Pfanne, Schweinemedallions
in Pilzrahmsoße, Spätzle und Salat

19,-

kleine Portion 17,-

Rinderroulade mit Blaukraut und Spätzle

19,-

Hirschbraten mit Spätzle und Rosenkohl

17,-

Halbe Bauernente mit hausgemachtem Blaukraut
und Thüringer Klößen

17,-

Geschnetzeltes von der Rehkeule in Preiselbeer-Pilzsoße
dazu Spätzle

20,-

Rinderfiletsteak „Rossini“ mit getrüffeltem Kartoffelpüree
und wildem Brokkoli

31,-

Vegetarische Gerichte

Knusprige Käse-Kartoffelpraline
auf buntem Karottengemüse

16,-

kleine Portion 14,-

Pilzravioli

in feiner Trüffelrahmsauce, dazu Waldpilze
und grober Parmesan

17,-

kleine Portion 15,-

Vegan

Kürbismaultaschen

auf Rotebeete-Meerrettichgemüse angerichtet

17,-

Kleine Portion 15,-

Leckerer vom Edelfisch

Gebratenes Lachssteak auf gebuttertem Spinat
und Nudeln

22,-

kleine Portion 20,-

gebratenes Loin vom Kabeljau
auf Risotto mit Aromen von Limette
und Urkarotte

22,-

Kleine Portion 20,-

Was Süßes zum Dessert

Heiße Liebe

heiße Himbeeren mit cremigem Vanilleeis

dazu frische Sahne

7,-

Probiererle 3,-

3 Kugel Hausgemachtes Eis

Lassen Sie sich überraschen

7,-

gebackene Apfelküchle mit Walnusseis und Sahne

7,-

Probiererle 3,-

Bananenbecher

Cremiges Vanilleeis und Schokoladeneis mit Eierlikör dazu Sahne

und Mandelsplitter

7,-

Probiererle 3,-

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit hausgemachtem Eis von Weißer Schokolade und Orange

10,-

Gemischtes Eis mit Sahne

6,-

Gemischtes Eis ohne Sahne

5,-

Vesperkarte ab 17.30 Uhr

Schnitzel mit Pommes und Salat

14,-

Schnitzel paniert mit Salatteller

11,-

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes und Salat

17,-

Maultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken, Salat

11,-

Maultaschen geröstet in Ei und Salat

10,-

Schweizer oder Schwäbischer Wurstsalat mit Brot

8,-

Strammer Max Schwarzbrot mit rohem Schinken und zwei Spiegeleiern

7,-

Salatschüssel „Schäferhof“ mit gebratenen Putenbruststreifen dazu Brot

13,-

Salatschüssel „Feinschmecker“ mit gebratenen Lachsteak

15,-

Gebratene Schinkenwurst mit Spiegelei, Zwiebelsoße und Bratkartoffeln

9,-

Schwäbische Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und Salat

10,-

In den angegebenen Preisen sind Bedienungsgeld und die gesetzliche MwSt. enthalten