

Frisch-Regional-Handgemacht

*Saures Rinderlebergeschnetzeltes „Schwäbischer Art“ mit Zwiebeln,
Trollingersöble und Bratkartoffeln und Salat* 25.-

*Portion Spanferkelrollbraten frisch aus dem Backofen mit Trollingersauce,
Bratkartoffeln und Salat* 26.-

*Hausgemachter Pfannengyros von der Pute, mit Kräuterjoghurt
und Pommes frites, dazu Salat* 26.-

*Entrecote vom Irischen – Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes frites und Salat* 36.-

*Salatteller „Jannis“
Kunterbunter Salatteller mit Feta Käse, Hausdressing, Pfannengyros von der Pute,
Zwiebelringen und Kräuterjoghurt* 22.-

Gemüseteller „Mediterraner Art“ mit frischem Gemüse vom Markt 22.-

Vesper

*Wurstsalat mit Käse
dazu Gürklee, Zwiebelringe und Brot* 16.-

*Wurstsalat Chef
mit Käse, Zwiebelringe und feinen Bratkartoffeln* 20.-

*Selbstgemachte Wurstsülze mit Zwiebelringen, Sc.Vinaigrette
und Bratkartoffeln* 20.-

Tagesdessert

*Hausgemachte Palatschinken mit Vanilleeis und Sahne
oder Nutella* 10.-