



Suppen

Flädlesuppe	3,90 €
Leberspätzlesuppe	4,20 €
Maultaschensuppe	4,20 €

Salate

Kleiner gemischter Salatteller	3,80 €
Großer gemischter Salatteller	7,60 €
Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen und überbackenen Kräuterbaguette	10,40 €
Mozarella Caprese Tomaten, Mozarella, Olivenöl und Baguette	8,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Soße	4,50 €
Kleines Putenschnitzel mit Pommes	6,20 €
Pommes mit Ketchup	3,50 €

Vegane und vegetarische Gerichte

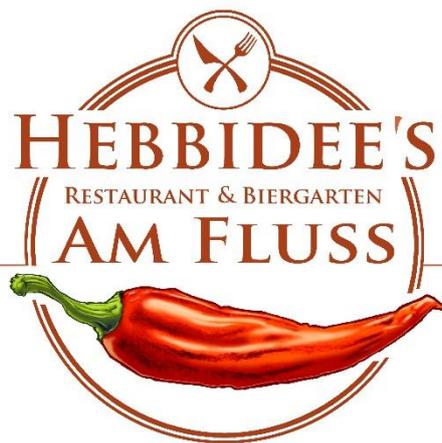
Schwäbische Lasagne Gemüsemaultaschen an fruchtiger Tomatensoße und Rucola mit Käse überbacken	11,90 €
Veganes Asiagemüse süß-sauer mit Basmatireis und Salatteller	11,90 €



Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes	11,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ von der Pute mit Pommes	11,20 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes	13,80 €
Jägerschnitzel an Champignonrahmsauce mit Spätzle	13,80 €
Schweinebraten mit hausgemachten Semmelknödel und Bratensoße	13,90 €
Drachenbootteller	
Geschnetzeltes vom Schwein auf Toast mit Käse überbacken	7,40 €
Schwäbische Genüsse	
Maultaschen, Käsespätzle und Krautkrapfen mit Kartoffelsalat und hausgemachter Bratensoße	12,90 €
Allgäuer Spätzlespfanne	
Schweinefilet mit Spätzle und buntem Gemüse	
Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken	14,90 €
Schwäbischer Rostbraten mit Käsespätzle und Schmelzzwiebel	15,80 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin, BBQ-Soße und Ratatouille-Gemüse	16,40 €
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebel und kleinem gemischtem Salat	10,80 €

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff 2 Geschmacksverstärker 3 Antioxidationsmittel 4 Farbstoff 5 Phosphat 6 Süßungsmittel
 7 koffein/chininhaltig 8 geschwärzt 9 enthält Phenylalaninquelle J Senf K Sesamsamen
 Allergene: A glutenhaltiges Getreide, 1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel
 B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Milchprodukte, H Schalenfrüchte/Nüsse



Specials

Dreierlei Dips

Alioli Mocho Verde und Mocho Rocho mit Baguette,
als Beilage oder Snack für Zwischendurch 6,90 €

Paella Valencia - nur bei Vorbestellung -

Spanische Reispfanne mit Fleisch, Fisch, Garnelen, Muscheln,
Safran und Gemüse, in der Pfanne frisch zubereitet (ab 2 Pers.) 19,00 €

Spanische Zurzuela

Meeresfrüchte, Gambas, Muscheln und Gemüse
in Knoblauch-Tomatensauce und kleinen Kartoffeln,
mit Weißwein abgeschmeckt, mit Baguette zum Tunken 16,80 €

Tilapia Fischfilet (afrikanischer Buntbarsch)

Gebratenes Tilapiafilet mit Rosmarinkartoffelchen, pikantem
Ratatouille-Gemüse und Alioli-Dip 18,90 €

Neuseeländische Grünschalmuscheln in Knoblauch-Sahne-
Weißweinsauce und feinen Kräutern, dazu Baguette 16,80 €

Gambas Achillo

Garnelen in Knoblauchöl und Chili gebraten, dazu Baguette
als Vorspeise oder Snack für Zwischendurch, Vorsicht – scharf! 10,80 €

Mejillones Achillo

Champignons in Knoblauchöl und Chili gebraten, dazu Baguette
Vorsicht - scharf! 8,90 €

Veganes Asiagemüse

süß-sauer mit Basmatireis und Salatteller 11,90 €

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebel
und kleinem gemischtem Salat 10,80 €



Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus	8,50 €
Gebackene Marillenknödel auf Schoko-Vanillespiegel, gerösteten Mandeln und Früchten	9,90 €
Apfelmühle mit Vanilleeis und Sahne	7,60 €
Hausgemachtes Tiramisu auf Fruchtspiegel	7,60 €

Schussenrieder Bier

Naturtrüb No. 1	0,5 ltr	3,60 €
Hefeweizen	0,5 ltr	3,60 €
Leichtes Weizen	0,5 ltr	3,60 €
Dunkles Weizen	0,5 ltr	3,60 €
Kristallweizen	0,5 ltr	3,60 €
Alkoholfreies Weizen	0,5 ltr	3,60 €
Alkoholfreies Bier	0,5 ltr	3,60 €
Radler	0,5 ltr	3,60 €
Pils	0,33 ltr	3,20 €

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff 2 Geschmacksverstärker 3 Antioxidationsmittel 4 Farbstoff 5 Phosphat 6 Süßungsmittel
7 koffein/chininhaltig 8 geschwärzt 9 enthält Phenylalaninquelle J Senf K Sesamsamen
Allergene: A glutenhaltiges Getreide, 1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel
B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Milchprodukte, H Schalenfrüchte/Nüsse

