



Speisekarte

Vorspeisen

Carpaccio	€ 12,88
Carpaccio XXL	€ 24,44
Weißwurst paniert	€ 9,34
Garnelen in Knoblauchöl	€ 10,51
Gebackene Champignons mit Dip	€ 8,44
Brotkorb mit 2 Aufstrichen	€ 6,78
Hexentopf vom Bodensee mit Muscheln	€ 10,51
Toast Flußkrebsschwänze	€ 9,88

Salate

Salat Standard	€ 5,77
+ Rinderspitzen	€ 12,77
+ Forellenfilet	€ 13,88
+ Räucherlachs	€ 13,88
+ Ziegenkäse	€ 13,88
+ Hähnchenfleisch	€ 13,88

Suppen

Käsesuppe	€ 7,24
Zwiebelsuppe	€ 6,44
Soljanka	€ 6,44
Tomatensuppe	€ 6,44
Tagessuppe	€ 5,88

Was Warmes für den kleinen Hunger

Schweinswirts Burger € 16,99

Ein richtig großer Burger aus Rindfleisch (oder Hähnchenfleisch)

Mit Speck, leckerem Allgäuer Käse und einem Großen Berg Pommes

Extra Spiegelei + € 1,20

Pulled-Pork Burger € 15,99

Saftig gegartes und zerrupftes Schweinefleisch, eingelegt in einer hausgemachten Barbecue Soße serviert auf einem leckeren Bun, mit Krautsalat, Blattsalat und Topping-Soße, dazu einen großen Berg Pommes

Extra Allgäuer Käse + € 1,00

Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln € 12,66

Alt Bayrisches

Haxenfetzenkartoffelgröstl mit Spiegelei € 15,55

Omas Gute Schweinsroulade mit Bratkartoffeln € 17,99

Opas deftige Rinderroulade mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Senf € 18,22

Dazu gibt es Rotkohl und Bratkartoffeln, so wie Opa es gerne mag

Unsere Schweinshaxe, bei uns immer mit Kruste, € 16,66

serviert mit einer Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree

Die Zubereitungszeit unserer Haxen beträgt mindestens 20 min!

Spare-Ribs

Leckere Schweinerippchen in unserer berühmten Beize gegrillt € 20,99
mit pikanter Soße.

Auf Wunsch:

- Mit BBQ Beize, etwas süß € 22,22

- Scharf gebeizt € 22,22

Serviert mit Bratkartoffeln oder Pommes

-

Ein solche „Schnitzelei“

- | | |
|--|---------|
| - Schweineschnitzel Wiener Art | € 16,66 |
| - Bentheimer Bauernschnitzel mit Zwiebeln
Tomaten und Bauernspeck | € 18,99 |
| - Zigeunerschnitzel mit der berühmten Paprikasoße | € 17,88 |
| - Hawaiischnitzel mit Ananas und Käse überbacken | € 17,88 |
| - Jägerschnitzel mit gebratenen Zwiebeln und Pilzen | € 17,88 |
| - Zwiebel-Sahne-Schnitzel mit Speck-Zwiebel-Sahnesoße | € 17,88 |
| - Reiterschnitzel mit Spiegelei obendrauf | € 17,88 |
| - Schnitzel Milanese unpaniertes gegrilltes Schnitzel,
überbacken mit Tomaten, Pesto und Käse | € 17,88 |
| - Schnitzel mit Brie und Preiselbeeren | € 18,99 |
| - Schnitzel mit Brokkoli, überbacken mit Käse und
Sauce Hollandaise | € 18,99 |
| - Schweine oder Hähnchen Cordon Bleu mit Käse und
Schinken gefüllt und ein weites mal mit Käse überbacken | € 18,77 |
| - Ein-Kilo-Schnitzel für den Großen Hunger | € 37,88 |

Alle Schnitzelgerichte werden serviert mit Bratkartoffeln oder Pommes

Für den Großen Hunger

Schweinefiletmedaillon eine schöne Portion mit € 19,88
Champignonrahmsoße, Speckbohnen und dazu Bratkartoffeln

Grafschafter Schmorfleisch aus Omas Schmortopf € 19,88
mit Kartoffelbeilage

Holzfäller, ein Schweinesteak unserer Waldarbeiter € 19,88
Extra saftig durch seinen Fettrand! Wird serviert mit Soße,
Frittierten Zwiebelringen und dazu Pommes oder Bratkartoffeln

Schweinswirts Grillteller € 21,77
Bestehend aus, dreierlei saulecker gegrillten Fleischstücken und ein Würsterl
Serviert mit Hausgemachter Kräuterbutter, Röstzwiebeln, einer extra scharfen
Soßerl zum Dippen und Pommes oder Bratkartoffeln

Es wird „Spießig“

Hähnchen-Saté, eines der beliebtesten Gerichte unserer Nachbarn, € 19,11
inkl. Kroepoek und Saté-Soße (Erdnuss-Soße)

Schweinefilet Saté, feines Schweinefilet mariniert in einer € 19,11
Hausgemachten Saté-Marinade, serviert mit Kroepoek und
einer Saté -Soße

Schweinespieß mit dreierlei dazwischen € 17,33
Zarte Fleischstücke vom Schwein, deftiger Speck, feine Paprikastücke
und serviert mit Bratensoße

Simmentaler Rind

Das Simmentaler Rind findet seinen Ursprung in der Schweiz, aber mittlerweile grasen die Rinder auch in den deutschen und österreichischen Alpen.

Neben Gras, essen die Simmentaler Rinder auch sehr viele Kräuter, dadurch bekommt das Fleisch seinen eigenen Charakter, mit schönen Fettadern durchzogen und feiner Struktur. Die Kühe haben die Zeit, um langsam wachsen zu dürfen und müssen mindestens 3 Jahre alt werden. Dieser Wachstumsprozess führt zu der besten Qualität und dem schönsten Fleisch.

Für den Schweinswirt nur das Beste!

Allgäuer Zwiebelrostbraten „das Leibgericht der Chefin“ dazu Röstzwiebeln und Spätzle	€ 25,15
--	---------

Kugelsteak 250 gr. feines Steak aus der Hüfte Serviert mit Kräuterbutter	€ 21,50
---	---------

Rib Eye Steak 250 gr. feines Steak marmoriert und mit Fettauge	€ 26,50
--	---------

Entrecote, 250 gr. herrlich zartes Steak mit schöne Marmorierung	€ 29,50
--	---------

Zu allen Steaks servieren wir Bratkartoffeln oder Pommes

Unsere Steaks werden standardgemäß medium gebraten, wenn ihnen das zu roh ist sagen Sie bitte Bescheid.

Für unsere geschätzten Fleischverweigerer

Käsespatzen „Auf der Alm, da gibt es keine Sünde“ serviert mit Salat	€ 15,77
---	---------

Vegetarischer Burger Ein großer Burger sowie man ihn vom Schweinswirt kennt Ein Hamburger Bun, mit 2 vegetarischen Patties, Salat, Gewürzgurke, Tomate und Käse obendrauf, serviert mit einen großen Berg Pommes	€ 16,99
---	---------

Vegetarisches Schnitzel mit Rahmsoße und Pommes	€ 17,97
---	---------

Gemüsepfanne	€ 14,44
--------------	---------

Aus der Bentheimer Kartoffelküche

Loaded Kartoffel

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Schnittlauch	€ 9,22
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Räucherlachs	€ 15,77
Ofenkartoffel mit Chilli-Con-Carne und Sauerrahm	€ 14,66
Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Speck und Käse	€ 11,88
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Räucherforelle	€ 15,77
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Garnelen	€ 15,77
Ofenkartoffel mit Hähnchen und Sauerrahm	€ 14,66

Dazu eine kleine Vitaminspritze (Salatteller)

Unser Wochenprogramm zum Sattessen

Mittwoch:	Pulled-Pork Satt-Tag	€ 17,83
Donnerstag:	Rudis Gröstl Satt-Tag	€ 15,55
Freitag:	Schnitzel Satt-Tag	€ 22,22
Samstag:	Spare-Ribs Satt-Tag	€ 22,22
Sonntag:	Bauernfrühstück-Satt	€ 21,99

Bei Gruppen ab 5 Personen führen wir leider keine Einzelabrechnungen durch.
Wir bitten um ihr Verständnis!



Für Schleckermäuler und Naschkatzen

Hauseigene Herrenspeise € 6,99

Apfelstrudel mit Eis und Sahne € 8,77

Eiskaffee € 6,99

Eisschokolade € 6,99

Eisbecher mit Auswahl an verschiedene Toppings, € 8,77

Wählen sie dazu ihre Topping:

- Schokosoße
- Früchte
- Eierlikör
- Boeren Jungs (in Rum eingelegte Rosinen)
- Warme Kirschen

Standesgemäß mit Schlagsahne obendrauf

Bananensplit € 8,77

Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis € 9,22

Kindereis in einen lustigen Becher zum Mitnehmen € 6,50

Warme Waffel

mit Vanilleeis und Sahne € 6,50

mit Vanilleeis, Sahne und warme Kirschen € 8,25

Mit Vanilleeis, Sahne und Schokosauce € 8,25

Kaiserschmarren, wie Franz-Josef ihn am liebsten mag € 11,44

Zubereitungszeit für den Kaiserschmarren ist circa 30 min!

Sie dürfen auch gerne jederzeit nach unserem Kuchenangebot fragen!

**Bei Gruppen ab 5 Personen führen wir leider keine Einzelabrechnungen durch.
Wir bitten um ihr Verständnis!**