



SPEISEN

Wurstteller vom Metzger Bienzle aus

Möhringen mit Brot & Essiggurken

12,70 €

Bio-Käseteller mit Feigensenf & Trauben<sup>D,F</sup>

12,70 €

Hausgemachte Aufstriche:

Olivenpaste,<sup>1,2</sup> Bruschetta, Grieben-

Schmalz,<sup>A,3</sup> Kräuter-Frischkäse<sup>F,3</sup>

je 2,90 €

Brotmix vom Bäcker Monese aus

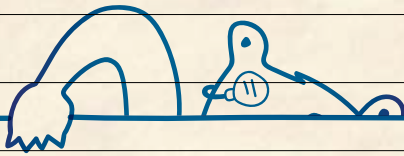
Möhringen (2 Minibrötchen,

je 3 Scheiben Bauernbrot/Baguette)<sup>A</sup>

4,00 €

Schön,  
dass ihr  
da seid!



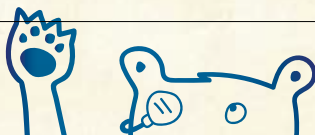


## HAUSGEMACHTE SALATE

Kartoffelsalat (aus regionalem Anbau) <sup>E,K</sup>	5 80 €
Linzen-Salat (Beluga-Linsen, Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Essig-Öl) <sup>E,H</sup>	6 20 €
Tomaten-Rucola-Salat mit Schafskäse <sup>F,2</sup>	6 50 €
Wurstsalat (Wurst vom Metzger Bienzle) mit Emmentaler und Essiggurken <sup>F,3</sup>	6 80 €
Bio-Quinoa-Salat in Zitronen-Olivenöl mit saisonaler Einlage <sup>H</sup>	5 90 €
Grüner Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse und Balsamico-Dressing <sup>F,2</sup>	6 80 €
Rote Beete-Apple-Salat <sup>G,H</sup>	5 80 €

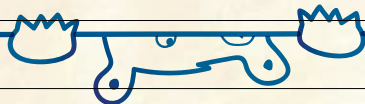
Hausgemachte vegetarische Maultaschen in Tomatensoße <sup>A,E,I,1,2</sup>	6 50 €
Hausgemachte Maultaschen mit regionalem Fleisch & Zwiebelschwätze <sup>A,E,I,K,2</sup>	7 10 €
Hausgemachte Maultaschen mit regionalem Fleisch, paniert & frittiert <sup>A,E,I,K,1,3</sup>	7 10 €
Gebratene Maultaschen mit Ei <sup>A,I,K,N,2</sup>	7 10 €

Wurstpfanne Bauernfrühstück mit frischer Wurst vom Metzger Bienzle <sup>I</sup>	6 90 €
Bratkartoffeln mit Speck (Kartoffeln aus regionalem Anbau)	6 10 €

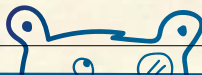


Spätzle <sup>A,I,2</sup>	5 40 €
Käsespätzle mit Spätzle vom Schmid, Käse aus dem Allgäu, mit Zwiebelschmätze <sup>A,F,I,2</sup>	6 70 €
Linzen mit Spätzle und einer kleinen Saitenwurst <sup>A,E,H,I,2</sup>	6 90 €
Sauerkraut <sup>A,3,4</sup> (Spitzkraut) v. den Fildern mit Schupfnudeln <sup>A</sup>	5 40 €
	5 90 €

Champignons in Knoblauchöl oder Rahm <sup>A,E,F</sup>	5 90 €
Rosmarinkartoffeln mit Lachs <sup>B,F</sup>	7 30 €
Hausgemachte Semmelknödel in Pitzragout <sup>A,E,F,I</sup>	6 90 €
Prinzessinnenbohnen mit Kräuter- Frischkäse und Schwabengold <sup>A,E,F</sup>	5 80 €
Gemüsepfanne der Saison in Olivenöl	6 00 €
Hausgemachte Rote Beete-Rösti <sup>F,3</sup>	6 90 €



Fleisch  
aus der  
Region!



FÜR DEN BÄRENHUNGER	
Ha.usgemachte Putenschnitzel <sup>A,I</sup>	7 30 €
Putengeschnetzeltes mit regionalem Fleisch:	
an Saisonalem Gemüse	7 30 €
an Honig-Sesam-Senf <sup>E,G,K</sup>	7 50 €
an Rahm <sup>E,F</sup>	7 30 €
Ha.usgemachte Fleischbällchen in Tomatensoße, <sup>A,E,K</sup> Bratensoße <sup>A,E,K</sup> oder mit Kräuter-Frischkäse <sup>A,F,K</sup>	6 90 €
Ha.usgemachtes Rindergulasch Burgunderart (regionales Rind) <sup>A,E,K</sup>	7 30 €
Ha.usgemachte Rinderrouladen (regionales Rind) <sup>E,K</sup>	7 30 €

Nutella-Brot <sup>A,F,H</sup>	5 00 €
Pfannkuchen mit Nutella, <sup>A,F,H,I</sup> Apfelmus, <sup>A,F,I</sup>	
Kinderschokolade <sup>A,F,I,L</sup> oder hausgemachter Beeren-Mix-Marmelade <sup>A,F,I</sup>	5 20 €
Hausgemachte Grießschnitten	
karamellisiert mit Apfelmus <sup>A,F</sup>	5 20 €
Hausgemachte Apfelküchle mit Bio-Vanillesoße <sup>A,F,I</sup>	5 20 €
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas <sup>A,F,I</sup>	5 20 €



- A Gluten
- B Fisch
- C Krebstiere
- D Schwefeldiooxide & Sulfite
- E Selenie
- F Milch & Laktose
- G Sesamsamen
- H Hülsen-/Schalenfrüchte/Nüsse
- I Eier
- J Lupinen
- K Senf
- L Soja
- M Weichtiere
- N Erdnüsse
- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschwefelt
- 5 Phosphat
- 6 Geschmacksverstärker

ALLERGENE &  
ZUSATZSTOFFE

Noch Fragen?  
Wir helfen dir  
gerne weiter!

