

Speisen

Für den schnellen Hunger

Hausgemachte Aufstriche

Olivenpaste ^{1,2}	3,90
Bruschetta	3,90
Grieben-Schmalz ^{A,3}	3,90
Kräuter-Frischkäse ^{F,3}	3,90

Brotmix

vom Bäcker Monese aus Möhringen

2 Minibrötchen, je 3 Scheiben

Bauernbrot/Baguette ^A	4,40
--	------

Wurstteller

vom Metzger Bienzle aus Möhringen

mit Brot und Essiggurken	15,20
--------------------------------	-------

Bio-Käseteller

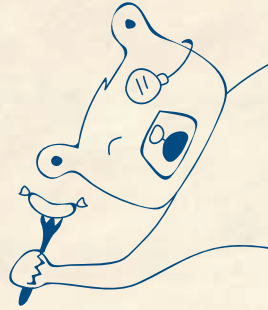
mit Feigensenf und Trauben ^{D,F}	15,20
---	-------

Hausgemachte Salate

Kartoffelsalat	
Kartoffeln aus regionalem Anbau ^{E,K}	7,40
Linsen-Salat	
mit Beluga-Linsen, Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Essig-Öl ^{E,H}	7,40
Tomaten-Rucola-Salat	
mit Schafskäse ^{F,2}	8,00
Wurstsalat	
mit Wurst vom Metzger Bienzle, Emmentaler und Essiggurken ^{F,3}	8,00
Bio-Quinoa-Salat	
in Zitronen-Olivenöl mit saisonaler Einlage ^H	7,40
Grüner Salat	
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Balsamico-Dressing ^{F,2}	8,00
Rote Beete-Apfel-Salat ^{G,H}	7,10

Schwäbische Originale

Hausgemachte vegetarische Maultaschen in Tomatensoße ^{A, E, I, 1, 2}	8,00
Hausgemachte Maultaschen mit regionalem Fleisch und Zwiebelschmälze ^{A, E, I, K, 2}	8,50
Hausgemachte Maultaschen mit regionalem Fleisch, paniert und frittiert ^{A, E, I, K, 1, 3}	8,50
Gebratene Maultaschen mit Ei ^{A, I, K, N, 2}	8,50
Spätzle ^{A, I, 2}	6,00
Käsespätzle mit Zwiebelschmälze mit Spätzle vom Schmid und Käse aus dem Allgäu ^{A, F, I, 2}	8,00
Linzen mit Spätzle und einer kleinen Saitenwurst ^{A, E, H, I, 2}	8,30
Sauerkraut (Spitzkraut) von den Fildern ^{A, 3, 4}	6,50
Sauerkraut mit Schupfnudeln ^A	7,30



Für den Bärenhunger

Wurstpfanne Bauernfrühstück mit Wurst vom Metzger Bienzle ^I	8,40
Bratkartoffeln mit Speck mit Kartoffeln aus regionalem Anbau	7,60
Hausgemachte Putenschnitzel ^{A,I}	8,40
Putengeschnetzeltes mit regionalem Fleisch	<i>Fleisch aus der Region!</i>
an saisonalem Gemüse	8,40
an Honig-Sesam-Senf ^{E,G,K}	8,60
an Rahm ^{E,F}	8,40
Hausgemachte Fleischbällchen in Tomatensoße ^{A,E,K}	8,10
in Bratensoße ^{A,E,K}	8,10
mit Kräuter-Frischkäse ^{A,F,K}	8,10
Hausgemachtes Rindergulasch Burgunderart (regionales Rind) ^{A,E,K}	8,40
Hausgemachte Rinderrouladen (regionales Rind) ^{E,K}	8,40

Gemüse & Fisch

Champignons		
in Knoblauchöl ^{A, E, F}	7,00
in Rahm ^{A, E, F}	7,00
Rosmarinkartoffeln mit Lachs ^{B, F}	8,10
Hausgemachte Semmelknödel		
in Pilzragout ^{A, E, F, I}	8,10
Prinzessinnenbohnen		
mit Kräuter-Frischkäse		
und Schwabengold ^{A, E, F}	7,20
Gemüsepfanne der Saison		
in Olivenöl	7,20
Hausgemachte Rote Beete-Rösti ^{F, 3}	7,60



Für Naschbärchen

Nutella-Brot	5,50
Pfannkuchen	
mit Nutella ^{A,F,H,I}	6,70
mit Apfelmus ^{A,F,I}	6,70
mit Kinderschokolade ^{A,F,I,L}	6,70
mit hausgemachter Beeren-Mix-Marmelade ^{A,F,I}	6,70
Hausgemachte Grießschnitten karamellisiert mit Apfelmus ^{A,F}	6,70
Hausgemachte Apfelkühle mit Bio-Vanillesoße ^{A,F,I}	7,20
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas ^{A,F,I}	7,20



Noch Fragen?
Wir helfen euch
gerne weiter!

- A Gluten
- B Fisch
- C Krebstiere
- D Schwefeldioxid und Sulfite
- E Sellerie
- F Milch und 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