

# Speisen

## Für den schnellen Hunger

### Hausgemachte Aufstriche

Olivenpaste <sup>1,2</sup> .....	3,90
Bruschetta .....	3,90
Grieben-Schmalz <sup>A,3</sup> .....	3,90
Kräuter-Frischkäse <sup>F,3</sup> .....	3,90

### Brotmix

vom Bäcker Monese aus Möhringen

2 Minibrötchen, je 3 Scheiben

Bauernbrot/Baguette <sup>A</sup> .....	4,40
--	------

### Wurstteller

vom Metzger Bienzle aus Möhringen

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

### Bio-Käseteller

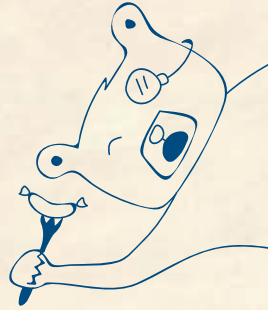
mit Feigensenf und Trauben <sup>D,F</sup> .....	15,20
---	-------

# Hausgemachte Salate

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

# Schwäbische Originale

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



# Für den Bärenhunger

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

## Gemüse & Fisch

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



## Für Naschbärchen

Nutella-Brot .....	5,50
Pfannkuchen	
mit Nutella <sup>A,F,H,I</sup> .....	6,70
mit Apfelmus <sup>A,F,I</sup> .....	6,70
mit Kinderschokolade <sup>A,F,I,L</sup> .....	6,70
mit hausgemachter Beeren-Mix-Marmelade <sup>A,F,I</sup> .....	6,70
Hausgemachte Grießschnitten karamellisiert mit Apfelmus <sup>A,F</sup> .....	6,70
Hausgemachte Apfelküchle mit Bio-Vanillesoße <sup>A,F,I</sup> .....	7,20
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas <sup>A,F,I</sup> .....	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