

AUS DEM SUPPENTOPF

 **OBERSCHWÄBISCHE HOCHZEITSSUPPE** 4,80

 **FLÄDLESUPPE** 4,60

TOAST SCHNITTEN

 **JÄGER TOAST** 8,90

Kl. Schweinsteak auf Toastbrot mit Pilzen und Käse überbacken

HAWAII TOAST⁹⁾ 6,80

Auf Toastbrot mit Schinken & Ananas überbacken

SALATE

SALAT A LA CHEF (*)** 14,60

Bunt gemischter Salatteller mit Putenstreifen

GROßER SALAT (*)** 12,50

Bunt gemischter Salatteller

BEILAGEN SALATTELLER 4,90

BEILAGEN BLATTSALAT 4,50

BEILAGEN KARTOFFELSALAT 5,20

(***) kleine Portion möglich mit 20% Preisnachlass

Auf Wunsch erhalten Sie eine mit Allergene ausgezeichnete Speisekarte

SCHWÄBISCHE ECKE



MAULTASCHEN SONNTAGS ART ²⁾³⁾⁹⁾ (***) 9,60
In einer Schinken-Pilz-Rahmsoße



MAULTASCHEN GESCHMELZT (***) 9,30
MIT ZWIEBELN UND BRATENSOÛE



KÄSESPÄTZLE (***) 11,90
Mit gerösteten Zwiebeln

AUS DEM WASSER

ZANDERFILET „MÜLLERIN ART“ 19,30
In Zitronenbutter mit Brokkoli Röschen in Mandelbutter ,
Salzkartoffeln

Gebratenes Hechtfilet Stück (Vorsicht Gräten) 19,90€
vom Federsee mit Käsesahnesoße und selbst gemachte Butternudeln

VEGETARISCH

SELBST GEMACHTE NUDELN MIT BLATTSPINAT 9,90
in Käse – Sahnesoße

GEMÜSETELLER 14,20
Nach Saison in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Spiegelei

KARTOFFELGEMÜSEGRATIN 9,90

(***) kleine Portion möglich mit 20% Preisnachlass
Auf Wunsch erhalten Sie eine mit Allergene ausgezeichnete Speisekarte

VOM KALB

FITNESS TELLER 19,70

Kalbs Steak mit Zitrone neben Gemüse garnitur & Salzkartoffeln,

KALBSTEAK „LÖWEN ART“ 18,90

auf hausgemachtem Rösti
mit Käse überbacken,

GEFÜLLTE KALBSBRUST 4) (***) 14,90

An Bratensoße mit hausgemachten Spätzle

VOM RIND



SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN (***) 22,90

auf hausgemachten Spätzle und Bratensoße



MOSTRAHMBRATEN (***) 16,90

mit Bohnengemüse, Spätzle Omelett & Kartoffelsalat



RUMPSTEAK 23,90

Mit Kräuterbutter, dazu hausgemachte Röstis

(***) kleine Portion möglich mit 20% Preisnachlass

Auf Wunsch erhalten Sie eine mit Allergene ausgezeichnete Speisekarte

VOM SCHWEIN



OGGELSHAUSER FILETTELLER 19,30
Medaillons in Pilzrahmsosse Gemüse garnitur mit Käsespätzle



SCHNITZEL „WIENER ART“ (***) 13,90
Mit Pommes



JÄGERSCHNITZEL (***) 13,90
Mit Pilzrahmsosse mit hausgemachten Butternudeln



CORDON BLEU ²⁾³⁾⁹⁾ 16,60
Käse & Schinken gefülltes Schnitzel
Mit Karotten Erbsen und Pommes frites



FAMILIENPLATTE 47,90
Paniertes Schnitzel, Jägerschnitzel & Schweinemedallions **für 2 Personen & 1-2 Kinder**
mit verschiedenen Gemüsesorten, Spätzle, Pommes & Nudeln

GEFLÜGEL

VOM GEFLÜGELHOF RETTICH AUS UTTENWEILER

PUTENGESCHNETZELTES (***) 13,90
mit Champignons in Rahmsosse, hausgemachten Spätzle

PANIERTE HÄHNCHENBRUST 14,50
mit Bratkartoffeln

(***) kleine Portion möglich mit 20% Preisnachlass
Auf Wunsch erhalten Sie eine mit Allergene ausgezeichnete Speisekarte

VESPERKARTE



LUMPENSALAT ²⁾⁴⁾ (***) 9,90

Mit Schinkenwurst, Schwarzwurst und Käse, mit Zwiebel und Essiggurken garniert dazu Brot



HAUSMACHERWURSTSALAT ²⁾⁴⁾ (***) 9,20

Mit Schinkenwurst, Schwarzwurst, Zwiebeln und Essiggurken garniert dazu Brot



WURSTSALAT ²⁾⁴⁾ (***) 9,20

Mit Zwiebeln, Essiggurken garniert und Brot



SCHWEIZERWURSTSALAT ²⁾⁴⁾ (***) 9,90

Mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken garniert dazu Brot

GEPÖKELTES EISBEIN ²⁾⁴⁾⁹⁾ (***) 8,90

Im Aspik mit Kartoffelsalat und Brot



SCHWARTENMAGEN ⁴⁾ (***) 8,90

Roter & Weißer Schwartenmagen mit Kartoffelsalat & Essiggurke garniert und Brot



SCHWARTENMAGEN SAUER ⁴⁾ (***) 8,50

Roter und weißer Schwartenmagen sauer angemacht mit Zwiebeln, Essiggurke garniert und Brot

RAUCHFLEISCH ²⁾³⁾ (***) 9,90

Mager & Bauch mit Kartoffelsalat und Brot

SAITENWÜRSTE MIT BROT ²⁾⁴⁾⁹⁾ 5,50

KÄSEBROT MIT ZWIEBEL GARNIERT 8,50

BRATWÜRSTE MIT SALATTeller ⁴⁾⁹⁾ 10,50

PORTION BRATKARTOFFELN 4,90

(***) kleine Portion möglich mit 20% Preisnachlass

Auf Wunsch erhalten Sie eine mit Allergene ausgezeichnete Speisekarte

Bei offen abgegebenen Lebensmittel gelten die Kennzeichnungs – Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff – Zulassungsverordnung.

1) Farbstoff

2) mit Konservierungstoff oder Konserviert

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker

5) Säuerungsmittel

6) Aromastoffe

9) Phosphat

10) Koffein

WEINE IM VIERTELE

TROLLINGER MIT LEMBERGER 4,90

LEMBERGER TROCKEN 4,90

ROSÉ TROCKEN (SCHWARZRIESLING TROLLINGER) 5,30

GRAUBURGUNDER TROCKEN 5,50

RIESLING 4,90

RIESLING TROCKEN 4,90

SPIRITUOSEN

2CL MARILLENBRAND 2,80 €

2CL ALTER WILLIAMS 3,20 €

2CL KIRSCHWASSER 2,50 €

2CL OBSTBRAND  2,50 €

2CL MALTESER 2,50 €

2CL UNDERBERG 2,50 €

4CL RAMAZOTTI 3,90 €

2CL JÄGERMEISTER 2,50 €

2CL ASBACH URALT 2,50 €

2CL EDEL KIRSCH(SÜß) 2,50 €

2CL ALTE MARILLE 3,20 €



BRAUEREI HÄRLE AUS LEUTKIRCH



Härle Gold v. Fass	0,3l	2,80 €	0,5l	3,80 €
Hefe Weizen v. Fass	0,3l	3,00 €	0,5l	4,00 €
Landzüngle v. Fass Bio	0,3l	3,00 €	0,5l	4,00 €
Kristallweizen			0,5l	4,00 €
Meisels alkoholfreies Hefeweizen			0,5l	4,00 €
Dunkles Hefeweizen			0,5l	4,00 €
Schimpf Höpfle Alkoholfrei Bio			0,5l	3,90 €



MOST AUS OGGELSHAUSEN

Mostschorle	0,3l	2,70 €	0,5l	3,70 €
Most Pur	0,3l	2,70 €	0,5l	3,70 €
Roter Most	0,3l	2,70 €	0,5l	3,70 €

ALKOHOL FREIE GETRÄNKE

Apfelsaftschorle 	0,2l	- 2,50 € / 0,4l - 3,70 €
Orangensaftschorle	0,2l	- 2,70 € / 0,4l - 3,90 €
Kirschsaftschorle	0,2l	- 2,70 € / 0,4l - 3,90 €
Traubensaftschorle	0,2l	- 2,70 € / 0,4l - 3,90 €
Johannisbeerschorle	0,2l	- 2,70 € / 0,4l - 3,90 €
Saft pur	0,2l	- 3,70 € / 0,4l - 4,50 €
Spezi ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾	0,2l	- 2,50 € / 0,4l - 3,70 €
Bluna/ Afri Cola ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾	0,2l	- 2,50 € / 0,4l - 3,70 €
Tafelwasser Everess	0,2l	- 1,90 € / 0,4l - 3,00 €
Krumbcher Mineralw.	0,25l	- 2,60 € / 0,75l - 4,50 €
Fan Mix Jugend	0,2l	- 2,20 € / 0,4l - 3,20 €
Stilles Krumbacher Mineralwasser 	0,7l	- 4,50 €
Coca Cola Zero ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾	0,3l	- 3,60 €

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee ¹⁰⁾	2,60 €
Becher Kaffee	4,30 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso ¹⁰⁾	2,60 €
Glas Tee	2,50 €
Heisse Schokolade ¹⁰⁾	3,20 €
Glühwein	3,90 €