

Unsere Tagesgerichte

Bitte beachten Sie auch die aushängenden Tafeln - Kleine, bzw. halbe Portionen nur gültig für unsere Tagesgerichte = Verkaufspreis minus € 2,00

Montag, 21.08.2017

„Freisinger Schnitzel“ - gebackenes Schweineschnitzel in der Obazdakruste ^{1,3,7} mit hausgemachtem Kartoffelsalat ⁹	11,70
Griechischer Bauernsalat ^{9,10} mit Fetakäse ⁷ , Oliven, Pepperoni, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln und Stangenweißbrot ¹	9,90

Dienstag, 22.08.2017

Portion Spare Ribs vom Schwein mit hausgemachter würziger Soße ¹ und Stangenweißbrot ¹	10,90
Abgebräunte Brezenknödel ^{1,3,7} mit Rahmpfifferlingen ⁷ und grünem Salat ^{9,10}	10,50

Mittwoch, 23.08.2017

Spaghetti ^{1,3} Bolognese mit firsich gehobeltem Parmesan ⁷	8,90
Portion bayerischer Bierradi mit Schnittlauchbrot ^{1,7} und Tomatenbrot ¹	8,90

Donnerstag, 24.08.2017

Kalbsrollbraten vom Spießgrill mit Waldpilzrahmsauce ⁷ und hausgemachten Eierspätzle ^{1,3}	15,70
3 St. Senfeier ^{3,10} mit Salzkartoffeln	7,90

Freitag, 25.08.2017

Allgäuer Zwiebelrostbraten ^{1,7} - Rinderlende vom Grill mit geschmelzter Zwiebelsoße ^{1,7,12} , hausgemachten Käsespätzle ^{1,3,7} und gemischtem Salat ^{9,10}	25,90
Echte Allgäuer Käsespätzle ^{1,3,7} mit geschmelzten Zwiebeln ^{1,7,12} und grünem Salat ^{9,10} - im Pfanderl serviert	12,20

Unsere Wochengerichte

Rinderkraftbrühe ⁹ mit Nudeln ^{1,3} , Rindfleisch, Gemüsestreifen und frischem Schnittlauch	4,50
Hausgemachte Tellerbratensülze ^{9,10} mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Bauernkrustenbrot ¹	10,50
Kalbshackbraten „Zigeuner Art“ mit pikanter Paprikasoße und Pommes frites ¹²	10,90
2 Stück kälberne Fleischpflanzerl ^{1,3} mit Bratensoße ^{1,9} und Kartoffelsalat ⁹	11,50
Sommerlicher Salatteller ^{9,10} mit gegrilltem Putensteak, Kräuterbutter ⁷ und Stangenweißbrot ¹	13,50
„Tellerfleisch“ - gesottene Ochsenbrust in der Brühe mit Wurzelgemüse ⁹ , frischem Meerrettich und Stampfkartoffeln	15,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten ^{1,7} (Rinderlende vom Grill) mit geschmelzter Zwiebelsoße ^{1,7,12} , Eierspätzle ^{1,3} und gemischtem Salat ^{9,10}	25,90

Vegetarische Gerichte und Fisch

Gemischte Waldpilze in Rahm ⁷ mit Semmelknödel ^{1,3,7} und frischer Petersilie	11,90
Großer bunter Salatteller ^{9,10} mit gebackenem Emmentaler ⁷ , Preiselbeeren und Stangenweißbrot ¹	12,90
Zanderfilet ⁴ vom Grill mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat ^{9,10}	19,50

Nachspeisen

„black forest“ - warmer Schokoladengugelhupf ^{1,3,7} mit Kirschoße und Schlagsahne ⁷	6,90
Apfelstrudel ^{1,3,7} mit Vanilleeis ^{3,7} und Sahne ⁷	6,90
Kaiserschmarrn ^{1,3,7} mit Rumrosinen und Apfelmus (ab 2 Personen / Wartezeit 20 Min./bis 22:30 Uhr) pro Person	8,90

Allergenkennzeichnung

1 Gluten / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische / 5 Erdnüsse / 6 Sojabohnen / 7 Milch / 8 Schalenfrüchte / 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid und Sulphite / 13 Lupinen / 14 Weichtiere
Da wir eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination nie ausschließen können, übernehmen wir hierfür keine Haftung. Einige unserer Produkte stammen aus biologisch kontrolliertem Anbau. DE-ÖKO-001
Im Zweifel bitte unbedingt Rücksprache m. unserem Küchenchef oder m. der Serviceleitung halten oder Sie verlangen einfach den Allergene Ordner zur Einsicht.