

### Unsere Tagesschlager

ab 11 Uhr solange der Vorrat reicht:

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

€

#### Montag, 11.12.2017

**Kalbsrollbraten** vom Spießgrill mit Rahmschwammerl<sup>7</sup> und Eierspätzle<sup>1,3</sup> 13,90  
**3 St. Senfeier**<sup>3,10</sup> mit Salzkartoffeln 7,90

#### Dienstag, 12.12.2017

**Frische Blut- und Leberwurst** mit hausgemachtem Weinsauerkraut<sup>9,12</sup> und Salzkartoffeln 10,90  
**2 gefüllte Pfannkuchen**<sup>1,3,7</sup> mit Rahmspinat<sup>7</sup> und mit Käse<sup>7</sup> gratiniert 8,50

#### Mittwoch, 13.12.2017

**Blut- und Leberwurstgröstl** mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtem Weinsauerkraut<sup>9,12</sup> 8,90  
**„Saurer Teller“** (Limburger<sup>7</sup> sauer angemacht) mit Essiggurkerl<sup>12</sup>, roten Zwiebeln, Butter<sup>7</sup> und einer Breze<sup>1</sup> 7,90

#### Donnerstag, 14.12.2017

**„Bierbrat'l“** - knusprig gegrilltes Wamperl mit Bratensoße<sup>1</sup> und Kartoffel-Endiviensalat<sup>9,10</sup> 10,90  
**Abgebräunte Ricotta-Spinat Maultaschen**<sup>1,3,7</sup> mit brauner Butter<sup>7</sup>, Parmesan<sup>7</sup> und Salatbuquet<sup>9,10</sup> 10,50

#### Freitag, 15.12.2017

**Allgäuer Zwiebelrostbraten**<sup>1,7</sup> - Rinderlende vom Grill mit geschmelzter Zwiebelsoße<sup>1,7,12</sup>, hausgemachten Käsespätzle<sup>1,3,7</sup> und gemischtem Salat<sup>9,10</sup> 25,90

#### jeden Freitag

ab 11 Uhr solange der Vorrat reicht:

**Echte Allgäuer Käsespätzle**<sup>1,3,7</sup> mit geschmelzten Zwiebeln<sup>1,7,12</sup> und grünem Salat<sup>9,10</sup> - im Pfanderl serviert 12,90

### Unsere Wochengerichte

**Kürbiscremesuppe**<sup>7</sup> mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl Tasse 4,70  
**2 Stück kälberne Fleischpflanzerl**<sup>1,3</sup> mit Bratensoße<sup>1,9</sup> und Kartoffelsalat<sup>9</sup> 11,50  
**„Tellerfleisch“** - gesottene Ochsenbrust in der Brühe mit Wurzelgemüse<sup>9</sup>, frischem Meerrettich und Salzkartoffeln 15,90  
**Kalbsrahmgulasch**<sup>7</sup> mit Semmelknödel<sup>1,3,7</sup> 16,90  
**Rindertartar** (frisch aus der Lende - ca. 180g) mit Eigelb<sup>3</sup>, Gewürzen, Butter<sup>7</sup> und 2 Scheiben Bauernkrustenbrot<sup>1</sup> 18,90  
**„Böfflamott“**<sup>1,3,7</sup> - Alt Münchner Sauerbraten (vom Rind) mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Semmelknödel<sup>1,3,7</sup> 19,50  
**Zanderfilet**<sup>4</sup> vom Grill mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat<sup>9,10</sup> 21,90  
**Schwäbischer Zwiebelrostbraten**<sup>1,7</sup> - Rinderlende vom Grill mit geschmelzter Zwiebelsoße<sup>1,7,12</sup>, hausgemachten Eierspätzle<sup>1,3</sup> und gemischtem Salat<sup>9,10</sup> 25,90

### Nachspeisen

**Kaiserschmarrn**<sup>1,3,7</sup> 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.