

Unsere Tagesgerichte

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

Montag, 26.06.2017

Haxngröstl mit Kartoffeln, Zwiebeln, Spiegelei ³ und grünem Salat ^{9,10}	9,50
„ Saurer Teller “ (Limburger ⁷ und Semmelknödel ^{1,3,7} sauer angemacht) mit Essiggurkerl, roten Zwiebeln und einer Scheibe Bauernkrustenbrot ¹	7,50

Dienstag, 27.06.2017

„ Zigeuner Schnitzel “ - gegrilltes Schweineschnitzel mit pikanter Paprikasoße und Pommes frites ¹²	10,90
2 St. vegetarische Gemüseplanzerl ^{1,3} mit Kräuterrahmsauce ⁷ und Kartoffelschnee	7,90

Mittwoch, 28.06.2017

Gebackenes Rotbarschfilet ⁴ mit Remouladensoße ^{3,10} und hausgemachtem Kartoffelsalat ⁹	11,90
Portion bayerischer Bierradi mit Schnittlauchbrot ^{1,7} und Tomatenbrot ¹	8,90

Donnerstag, 29.06.2017

Züricher Kalbgeschnetzeltes ^{1,7} mit hausgemachtem Kartoffelrösti	14,50
3 St. Senfeier ^{3,10} mit Salzkartoffeln	7,70

Freitag, 30.06.2017

Allgäuer Zwiebelrostbraten ^{1,7} - Rinderlende vom Grill mit hausgemachten Käsespätzle ^{1,3,7} , geschmelzte Zwiebelsoße ^{1,7,12} 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

Meerrettichrahmsuppe ^{7,9} mit Schwarzbrotcroutons ¹	4,50
Hausgemachte Tellerbratensülze ^{9,10} mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Bauernkrustenbrot ¹	9,80
2 Stück kälberne Fleischplanzerl ^{1,3} mit Bratensoße ^{1,9} und hausgemachtem Kartoffelsalat ⁹	11,50
Großer bunter Salatteller ^{9,10} mit gegrilltem Putensteak, Kräuterbutter ⁷ und Stangenweißbrot ¹	12,90
Pikanter Kalbshackbraten mit Rahmpfifferlingen ⁷ und hausgemachten Eierspätzle ^{1,3}	13,50
„ Tellerfleisch “ - gesottene Ochsenbrust in der Brühe mit Wurzelgemüse, frischem Meerrettich und Stampfkartoffeln	15,90
Zwiebelrostbraten ^{1,7} (Rinderlende vom Grill) mit geschmelzter Zwiebelsoße ^{1,7,12} , Eierspätzle ^{1,3} und gemischtem Salat ^{9,10}	25,90
Pfifferling-Rostbraten (Rinderlende) mit hausgemachten Eierspätzle ^{1,3} und gemischtem Salat ^{9,10}	28,50

Vegetarische Gerichte und Fisch

Geröstete Knödel ^{1,3,7} mit Ei ³ und grünem Salat ^{9,10}	9,90
Gemischte Waldpilze in Rahm ⁷ mit Semmelknödel ^{1,3,7} und frischer Petersilie	11,50
Großer bunter Salatteller ^{9,10} mit gebratenen Pfifferlingen und Stangenweißbrot ¹	12,90
Zanderfilet ⁴ vom Grill mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat ^{9,10}	19,50

Nachspeisen

Apfelstrudel ^{1,3,7} mit Vanilleeis ^{3,7} und Sahne ⁷	6,90
Warmes Schokoladensouffle ^{1,3} mit frischen Erdbeeren und Sahne ⁷	5,90
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.