

## Unsere Speisekarte

<b>SUPPEN:</b>	Hirnsuppe o d e r Flädlessuppe	6.50
	Karotten-Ingwersuppe	6.50
<b>VORSPEISEN:</b>	Blattsalat mit Rohkoststreifen, Speck und geröstetem Brot	8.50
	Kalbskopfsülze mit Schalottenvinaigrette, Kresse und Brot	10.50
<b>APERITIF:</b>	1 Glas Aperol Spritz oder Sarti Spritz	7.50
	1 Glas alkoholfreier Sekt Jörg Geiger rot-fruchtig	7.00
<b>HAUPTGERICHTE:</b>		
	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce, Bratkartoffeln und buntem Salat	25.00
	Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Salat, Preiselbeeren	28.50
	Das Cordon bleu: Kalbsrücken, Hinterschinken, Bergkäse, Bratkartoffeln, Salat	32.00
	Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Serviettenkloß und buntem Salat	22.50
	Unsere Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat	17.50
	Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat	24.00
	Sanft gegarte Kalbsschulter im Pfifferlingsrahm mit Spätzle, Wirsing und Salat	28.50
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Portweinjus, Spätzle und buntem Salat	33.00
	Schweineschnitzel mit Pommes frites o d e r Spätzle und buntem Salat	18.50
	Upflamörer Linsen mit Spätzle, Saiten und Speckscheibe	17.50
	Gebratene Kräuterseitlinge, wilder Brokkoli, Sellerie, Kartoffelschaum, Schupfnudeln	22.50
	Käs'Spätzle mit buntem Salat	15.80
<b>Unsere Weinempfehlung:</b>		
	Lagrein von der Cantina Endrizzi, Trentino, fruchtige ,harmonische Note	0,2   7.90
	Konvent, Klosterhof Riesling mit Sauvignon blanc, spritzig und exotisch	0,2   7.60
	Chardonnay von der Kellerei Bozen, Südtirol, frisch, elegant, fein	0,2   7.60
<b>DESSERTS:</b>		
	Unsere Dessertvariation :Creme Brulee, rote Grütze, Vanilleeis	7.50
	1 Solokugel Mövenpick Walnuss mit Kirschwasser-Eierlikör	5.00
	Unsere Sorbets in den Sorten: Sauerkirsch, Himbeere,- Mango oder Kokossorbet	3.50

Für Verpackungsmaterial zum Mitnehmen und **Umbestellungen** berechnen wir € 1.00

