

Etwas Warmes vorweg | Start with something warm

Gulaschsuppe mit Brot ^{5,i,l}

Herzhafte Suppe mit Rindfleisch, Kartoffeln, Wurzelgemüse und Paprika
Beef goulash soup served with bread

6,90 €

Kürbiscremesuppe

Samtige Suppe vom Hokkaidokürbis mit Kokosmilch, garniert mit Brotchip
Creamy pumpkin soup with bread chip



6,90 €

Unsere kleinen Kostma(h)lkeiten | Have a taste

Stellen Sie sich Ihre Vorspeise individuell zusammen.

Wählen Sie 3 Vorspeisen aus | *Choose 3 starters*

9,90 €

Weisswurstsalat mit süßer Senfvinaigrette ^j | *Salad of bavarian veal sausage with sweet mustard dressing*

Roastbeef mit Remoulade ^{3,a,c,g} | *Thin slices of roasted beef with sauce remoulade*

Kartoffelsalat mit Fleischpflanzerl | *Potatoe salad with meatballs*

Geräucherte Forelle auf Apfel- Birnen Chutney und Sahnemeerrettich ^{3,9} | *Smoked trout with chutney*

Semmelknödelsalat ^{a,c,g} | *Bread dumpling with fresh herbs, vinigar and oil garnish*

Apfel- Käsesalat mit karamellisierten Walnüssen ⁹ | *Fine stripes of cheese and apple with caramelized walnuts*

Salate | Salads

Kleiner gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Karotte, Paprika und Blattsalaten an Hausdressing ^{1,3,l}

Small mixed side salad with cucumber, tomato, carrot, peppers and leaf salad with homemade dressing

5,90 €

Großer gemischter Vitalsalat mit Gurke, Tomate, Karotte, Paprika, Blattsalaten und gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen an Hausdressing ^{1,3,l}

Big mixed salad with cucumber, tomato, carrot, peppers, leaf salad, roasted pumpkin- and sunflowerseeds and homemade dressing

9,90 €

Wahlweise mit | *Choose between:*

gebraten Streifen von der Rinderlende mariniert mit groben Senf und Sauerrahmdressing ^{9,i,l}

Roasted beef stripes marinated with coarse mustard and sour cream dressing

17,90 €

gebackenen Camembert-Ecken und Granatapfeldressing ^{a,c,g,l}

Baked camembert with pomegranate dressing

alternativ auch vegan mit gebackenem Tofu ⁹

Optionally as vegan dish with backed tofu

15,90 €



Hauptgerichte | Main courses

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit glasierten Weintrauben und Kartoffelstrudel ^{a,c,g}	21,90 €
<i>Grilled pike perch with creamy pickled cabbage glazed grapes and strudel of potatoes</i>	
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten an Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel ^{2,3,i,j,l}	15,90 €
<i>Fresh pork roast with dark beer gravy, coleslaw and potato dumpling</i>	
Spanferkelhaxn an Biersoße mit Bayrisch Kraut und Serviettenknödel ^{a,c,g,j,l}	18,90 €
<i>Roasted leg of sucking pig beer gravy with braised white cabbage and bread dumpling</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren ^{a,c,g}	22,90 €
<i>Veal escalope with potato-cucumber-salad and cranberries</i>	
Geschmorte Rinderbackerl mit Kartoffel- Pastinakenpüree und sautierten Wintergemüse ^{g,i,j,l}	21,90 €
<i>Braised beef cheeks with mashed potatoes and parsnip, sauteed mix of winter vegetables</i>	
Zwiebelrostbraten mit zweierlei Zwiebel und Kräuterspätzle ^{a,c,g}	21,90 €
<i>Roasted beef with melted and fried onions, homemade Swabian noodles flavoured with fresh herbs</i>	
Hirschburger mit Camembert und Preiselbeermayonaise dazu Pommes frites mit Haselnussalz ^{3,a,c,g,j}	19,90 €
<i>Burger made of venison with camembert, cranberry mayonnaise and french fries flavoured with salt and hazelnut</i>	

Vegetarisch | Vegetarian

Hausgemachte Käsespätzle mit Ettaler Bergkäse und reschen Röstzwiebeln ^{a,c,g,i}	13,90 €
<i>Homemade cheese Swabian noodles with crispy fried onions</i>	
Graupenrisotto mit Wintergemüse ^g	14,90 €
<i>Risotto made of pearl-barley with vegetables</i>	
Kaspressknödel mit Wurzelgemüsegulasch ^{a,c,g,i,j,l}	14,90 €
<i>Fried cheesebread dumpling with braised root vegetables</i>	
<i>Gerne bereiten wir Ihnen dieses Gericht auch vegan zu ^a</i>	
<i>Optionally als vegan dish ^a</i>	



Süße Sünden | Sweet delights

Bitte fragen Sie auch nach unserer Eiskarte oder unseren hausgemachten Kuchen.
We also offer a variety of ice creams and cakes. Simply ask our team for the menu.

Malz- Frischkäse Crème Brûlé ^{a,c,g} Cream Cheese creme brulee flavoured with malt	8,90 €
Schwarzwälder Kirsch im Glas ^{a,c,g} Chocolate bisquit with cherries and whipped cream	8,90 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{a,c,g} <i>Warm apple strudel with vanilla sauce</i>	6,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus, Preiselbeeren und Zwetschgenröster ^{5,a,c,g,l} <i>Fresh "Kaiserschmarrn" (sweet shredded pancake) with almonds and raisins, served with cowberries, apple purée & plum purée</i> Zubereitungszeit ca. 25 Minuten. / <i>Preparation time about 25 minutes.</i>	8,90 €

Kinderkarte | Menu for kids

Jim Knopf Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße ^{a,c,g,i,l} <i>Home-made Swabian noodles with sauce</i>	4,90 €
Susi und Strolch Penne mit Tomatensauce ^{a,c,i,l} <i>Noodles with tomato sauce</i>	5,90 €
Käpt'n Blaubär Paniertes Fischfilet mit Pommes Frites ^{a,c} <i>Pan-fried fish fillet with French fries</i>	7,90 €
Asterix und Obelix Kleiner Schweinekrustenbraten an Bratensoße mit Kartoffelknödel ^{2,5,i,l} <i>Small roast pork with sauce and potato dumpling</i>	7,90 €
Paw Patrol Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites ^{3,11,a,c,g} <i>Pork escalope with French fries</i>	7,90 €
Piratenteller Leerer Teller zum Räubern <i>Empty plate for "robbery"</i>	



Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests,
Kindly notify our service team, if you have any questions regarding allergens.
They will be pleased to inform you about products & ingredients.

Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonne Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonne Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonne Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonne Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonne Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonne Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonne Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonne Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonne Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupine und daraus gewonne Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonne Erzeugnisse

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnisse)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel

