

Zum heutigen Sonntag empfehlen wir

Bunter Frühlingsсалatteller

mit Kräuter-Joghurtdressing

dazu **Parmaschinken** und **Tomatenmousse**,

mit Baguette - 8,80 € -



Schwäbische Festtagssuppe - 4,80 € -



Überbackenes Kohlrabicremesüppchen

- 3,90 € -



Rehbraten in Rotweinsosse

mit Champignons, Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller

- 18,80 € -



Vegetarisches Blumenkohl-Käsemedaillon

auf Champignonrahmsosse mit Gemüse und Kräuterreis

- 9,80 € -



Sahnegeschnetzeltes mit Spätzle, Rösti,

Saisongemüse und knackigen Salaten - 14,90 € -




Steak von der Rinderlende mit Kräuterbutter,

Kartoffelspalten und feinem Saisongemüse - 18,80 € -

„Schwäbisches Dreierlei“

Kässpätzle, Großmutter's Krautkrapfen
und abgeschmelzte Maultaschen
mit knackigem Blattsalat garniert - 11,50 € -




Geschmortes Lammhaxer'l in Rosmarinsoße
serviert mit Speckbohnen, Grilltomate und Kartoffelgratin
- 12,90 € -




Gedünstete Lachsschnitte

auf Safran-Gurkenrahmgemüse
serviert mit Butterkartoffeln - 18,80 € -




Unser Frühjahrstipp:

Putensteak auf feiner Frischkäsesoße
umlegt mit Frühlingsgemüse und Wildreisküchle - 11,80 € -



„Allgäuer Pfännle“

Schweinelendchen auf Spätzle und Gemüse
mit Champignonrahm und buntem Salatteller - 16,90 € -



Schnitzel „Wiener Art“

mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salatteller - 11,50 € -



Zum Nachtisch empfehlen wir:

Mousse au chocolate

mit Eierlikör und Früchten - 5,80 € -