

Aperitif

Campari-Orange* (4 cl)	4,50 €	Aperol Spritz	5,20 €
Martini bianco (4 cl)	4,50 €	Hugo	5,20 €
Sandemann Sherry (5 cl)	4,50 €	Lillet Wildberry	5,20 €
oder ein Glas Sekt-Orange, Johannisbeere oder Holunderblüte			3,50 €
Glas Sekt oder mit Aperol			3,80 €
Piccolo			6,50 €

Vorspeisen und Salate

Geräuchertes Lechtal-Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Salatgarnitur und Toastbrot	11,50 €
---	---------

Vorspeisenteller "Italia" mit feinem Parmaschinken, Antipasti, Räucherlachsrose und Tomaten-Mozzarellafächer an Blattsalaten in Balsamicodressing, serviert mit Baguette	11,50 €
---	---------

Bunter Salatteller in Orangen-Joghurtdressing mit gebratenen Putenbruststreifen und Toastbrot	klein 9,00 € groß 11,50 €
--	------------------------------

"Gourmet-Salat" mit Garnelenschwänzen (in Kräuterbutter gebraten) an feinen Saisonsalaten, dazu Toastbrot	klein 10,00 € groß 12,50 €
---	-------------------------------

Aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	4,40 €
Brättnödelsuppe	6,00 €
Leberknödelsuppe	4,90 €
Pikantes Kartoffelrahmsüppchen mit Ingwer verfeinert, garniert mit Räucherlachsstreifen	5,20 €

Unsere ganz Besondere:

Schwäbische Hochzeitssuppe* mit Leber- und Brättnödel, Flädle und Backerbsen	6,80 €
---	--------



Vom Grill und aus der Pfanne

Pikanter Gemüsestrudel

mit Butterkartoffeln und Gemüsebouquet - 13,50 € -




Saftiges Schweinehalssteak

mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln - 15,90 € -



"Schweizer Pfännle"

Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Champignons
in Sahnesoße mit Käse überbacken,
dazu Kartoffelrösti, Spätzle und Mandelbroccoli - 16,80 € -



Zarter Milchlammrücken rosa gebraten mit Kräuterkruste,

dazu Ratatouille und Kräuterschupfnudeln - 28,50 € -




Putensteak auf mediterranem Gemüse

serviert mit Kräuterreis - 16,80 € -



Schwäbischer Zwiebelrostbraten

zarte Rinderlende mit Röstzwiebeln
serviert mit Kässpätzle und Blattsalaten - 26,00 € -



Schnitzel "Wiener Art" paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Salatteller - 16,80 € -

Zu unseren herzhaften Gerichten passt immer ein
Gemischter Salat - 5,60 € -

Aus der heimatlichen Küche

Allgäuer Kässpätzle
mit Röstzwiebeln und Kopfsalat - 11,00 € -

"Kirchweihtaler Filetpfännle"
Schweinelendchen auf hausgemachten Eierspätzle
mit buntem Gemüse und Champignonrahmsoße - 19,50 € -

Rehbraten in Rotweinsoße
mit Preiselbeerbirne, Champignons und Spätzle - 21,50 € -
- zu dieser Spezialität empfehlen wir unseren französischen Landwein vom Fass -

Gesottener Tafelspitz
mit Meerrettichsoße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln - 19,50 € -

Eier-Omelette nach Großmutter's Art
mit Früchtekompott oder Champignons - 12,00 € -

Allgäuer Schweinerückensteak
mit Speck, Lauch und Käse überbacken
serviert mit Pommes frites und gemischtem Salatteller - 20,20 € -

Fisch-Spezialitäten

Duo von Lachsforelle und Zander - 24,80 € -
auf gedünsteten Gemüsestreifen, mit Limettensoße und Kräuterreis

Lachsschnitte in Kräuterbutter gebraten
mit feinem Gemüse und Kartoffeln - 24,80 € -

Auf Wunsch servieren wir Ihnen sämtliche Gerichte als kleinere Portion
- oder fragen Sie nach unserer Kinderkarte.

Brotzeiten

Allgäuer Schmankerlbrettl*
mit Käse, Wurst, kaltem Braten
und Butter

- 13,50 € -

Gemischter Pressack
im Essig-Zwiebelstand

- 8,60 € -

Saurer Käs´
mit Zwiebeln und Brot

- 8,60 € -

Kalter Braten mit Meerrettich und Butter

- 11,50 € -

Wurstsalat mit Zwiebelringen*

- 9,80 € -

Schweizer Wurstsalat*

- 10,80 € -

Schinkenplatte "Grüner Baum"
Auswahl von rohem und gekochtem Schinken
mit Butter und Brot

- 12,50 € -

Gulaschsuppe feurig-scharf, mit Brot

- 6,80 € -

Currywurst* mit Pommes frites

- 8,60 € -

Schinkenbrot garniert

- 8,60 € -

Pikanter Käseteller

Emmentaler mit Früchten garniert, Butter und Brot

- 12,50 € -

Holzfallersteak

saftiges Schweinenackensteak auf Bauernbrot mit Salatgarnitur

- 14,80 € -

Heißer Leberkäs* mit Ei und Pommes frites

- 10,00 € -

Feine Toasts

Toast Hawaii

Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken sowie Salat garniert

- 11,00 € -

Sportler-Toast

Gegrillte Schweinefilets auf Toast, mit Champignons und Käse überbacken
dazu Salatgarnitur

- 17,50 € -



*Diese Speisen enthalten Zusatzstoffe. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Biere frisch vom Fass ...

Urtyp hell	0,50 l	3,70 €
Urtyp hell	0,25 l	2,50 €
Hefeweizen	0,50 l	4,00 €
Weizen alkoholfrei	0,50 l	4,00 €
Damenweizen	0,30 l	3,40 €



Ein Bier, so himmlisch wie sein Name

Schoppenweine (0,25 l)

Weißweine

- lieblich -

Albig-Kerner Spätlese 5,20 €
(fruchtig, süffig)

Bernkastler Kurfürstlay 4,80 €
(Riesling/Mosel, elegant, feine Fruchtaromen)

- halbtrocken -

Bacchus zur Schwane 5,20 €
(Volkach/fruchtig, florale Aromen)

Rotweine

- trocken -

Barbera d'Alba DOC „Dina“ 6,80 €
(Angelo Negro, feinfruchtig, lebhaft, weich)

Merlot Garda 5,90 €
(Italien/voll, harmonisch, rund, mild)

Traminer Edelvernatsch 4,90 €
(angenehm, rund)

Montepulciano d'Abruzzo 4,90 €
(Italien/kräftig, würzig)

Dornfelder Rotwein 5,20 €
(Albersweiler Latt, Pfalz/
feine weiche Waldfruchtaromen)

Gambrinus, der Patron für's Bier
bietet alle Sorten dir
Von der ENGEL-BRAUEREI.
Himmlisch gut ist das Gebräu.

... oder aus der Flasche

Urtyp dunkel	0,50 l	4,00 €
Doppelbock	0,50 l	4,40 €
Weizen dunkel	0,50 l	4,10 €
Leichtes Weizen	0,50 l	4,00 €
Pils	0,30 l	3,40 €
Bier alkoholfrei	0,50 l	3,70 €

- trocken -

Grauer Burgunder 5,20 €
(Albersweiler Latt, Pfalz
Fruchtig, aromatisch, säurearm)

Fleiner Riesling (Kräftiges Rieslingbukett) 5,20 €

Volkacher Ratsherr 5,20 €
(Silvaner/Bocksbeutel aus Franken)

Pinot Grigio (Italien/würzig, gehaltvoll) 5,90 €

Chardonnay 6,20 €
(Italien/elegant, vielfältiges Aromenspiel)

Breisacher Vulkanfelsen 4,50 €
(Müller-Thurgau/Kaiserstuhl/angenehm, fruchtig)

- halbtrocken -

Französischer Landwein 4,50 €
vom Fass

Etschtaler Rotwein 4,20 €
(Mild, harmonisch)

Heilbronner Stiftsberg 4,90 €
(Trollinger, voll mild)

Roséwein

Saint Lorent Rosé
"Christina" Weingut Flick 4,90 €
(Rheinhessen/feinherb)

Säfte aus Dödingen ...

Apfelsaft	0,21	2,50 €
Apfel-Kirschsafft	0,21	2,70 €
ACE-Saft*	0,21	2,70 €
Schwarzer Johannisbeernektar	0,21	3,00 €



... und weitere Säfte

Orangensaft	0,21	2,70 €
Traubensaft	0,21	2,70 €
Rhabarbersaft	0,21	2,70 €
Maracujasaft	0,21	2,70 €



Unser Tipp für heiße Tage:

EIS-TEE (mit einem Schuss Pfirsich)	Flasche	0,51	4,00 €
	Glas	0,25 l	2,50 €

Erfrischungsgetränke

Orangenlimonade*	0,21	2,50 €
Zitronenlimonade*	0,21	2,50 €
Coca Cola klein*	0,21	2,50 €
Coca Cola*	0,41	3,90 €
Cola-Mix klein*	0,21	2,50 €
Cola-Mix*	0,41	3,70 €
Apfelsaftschorle	0,25 l	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	3,70 €
Apfel-Kirschschorle	0,5 l	4,20 €
Orangen-, Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja oder Traubensaftschorle		
Apfel-Kirschschorle	0,25 l	2,70 €
Orangen-, Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja oder Traubensaftschorle		
Weinschorle	0,5 l	4,80 €
Weinschorle	0,25 l	3,20 €
Bitter Lemon/Tonic*	0,21	3,20 €

Mozartquelle-	0,75 l	4,60 €
Mineralwasser	0,33 l	3,00 €

* Diese Getränke enthalten Zusatzstoffe.
Auf Anfrage überreichen wir Ihnen gerne
Eine Karte mit Übersicht.

Warme Getränke

Tasse Kaffee*	2,40 €
Portion Kaffee*	4,00 €
Espresso*	2,50 €
kl. Cappuccino*	2,90 €
gr. Cappuccino*	4,00 €
Latte Macchiato*	3,70 €
Milchkaffee*	3,70 €
Glas Tee	2,50 €
(Pfefferminz, Schwarz, Früchte, Kräuter, Roiboos, Hagebutten)	
Glas Glühwein	3,00 €
Glas Grog	3,60 €
Glas heiße Zitrone	3,00 €
Haferl heiße	
Schokolade/Kakao	3,50 €
Chococcino	3,70 €

Wer ehrlich sagt: "Das Koffein

raubt mir den Schlaf und macht mich hin"

- kurz gesagt, das Gift nicht mag-

Empfehlen wir den KAFFEE HAG.

"Geistreiches für vorher, zwischendurch und hinterher"

Klare Schnäpse (2 cl)

Bodenseeobstler	2,70 €
Himbeergeist	3,00 €
Kirschwasser,	3,00 €
Marillen-, Haselnussschnaps	3,00 €
Enzian	3,00 €
Doornkaat	3,00 €
Malteser Kreuz-Aquavit	3,00 €
Wodka	3,00 €
Grappa	3,00 €
Ouzo	3,00 €
Sambucca	3,00 €

Wer Ordnung braucht noch im Gedärme,
oder mangels innerer Wärme:

Die Medizin mit viel Prozent,
ein Schnäpse wie es jeder kennt.

Weinbrand und Cognac

Asbach Uralt (2 cl)	3,00 €
Hennessy (2 cl)	3,90 €

Whisky (2 cl)

Jim Beam	3,00 €
Jack Daniels	3,40 €

Sekt und Prosecco

"Privat"- Piccolo	(0,2 l)	6,50 €
Hausmarke "Grüner Baum" trocken	(0,7 l)	16,80 €
Prosecco	(0,2 l)	7,50 €



Liköre (2 cl)

Kirschlikör	3,00 €
Marillenlikör	3,00 €
Eierlikör	3,00 €
Amaretto	3,40 €
heiß serviert mit Sahne	
Baileys	3,40 €

... und Bitteres (2 cl)

Ramazzotti	3,00 €
Averna	3,00 €
Fernet Branca	3,00 €
Jägermeister	3,00 €

apropos Likör:

Es ist ein Brauch von alters her:

wer Sorgen hat, hat auch Likör.

Doch wer zufrieden und vergnügt,

sieht auch zu, dass er welchen kriegt.

(Wilhelm Busch)