Aperitif

Campari-Orange* (4 cl)	4,20 €	Aperol Spritz	4,60 €
Martini bianco (4 cl)	4,20 €	Hugo	4,60 €
Sandemann Sherry (5 cl)	4,20 €	Lillet Wildberry	4,60 €

oder ein	Glas Sekt-Orange, Johannisbeeer oder Holunderblüte	3,20 €
	Glas Sekt oder mit Aperol	3,40 €
	Piccolo	6,20 €

Vorspeisen und Salate

Geräuchertes Lechtal-Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich, Salatgarnitur und Toastbrot 9,80 €

Vorspeisenteller “Italia”
mit feinem Parmaschinken, Antipasti, Räucherlachsrose
und Tomaten-Mozzarellafächer an Blattsalaten
in Balsamicodressing, serviert mit Baguette 9,80 €

Bunter Salatteller in Orangen-Joghurtdressing
mit gebratenen Putenbruststreifen und Toastbrot klein 7,50 € groß 9,00 €

"Gourmet-Salat"
mit Garnelenschwänzen (in Kräuterbutter gebraten) klein 8,80 €
an feinen Saisonsalaten, dazu Toastbrot groß 10,80 €

Aus dem Suppentopf

Flädlesuppe 3,50 €

Brätknödelsuppe 4,90 €

Leberknödelsuppe 3,90 €

Pikantes Kartoffelrahmsüppchen
mit Ingwer verfeinert, garniert mit Räucherlachsstreifen 4,20 €

Unsere ganz Besondere:

Schwäbische Hochzeitssuppe* 5,20 €
mit Leber- und Brätknödel, Flädle und Backerbsen

Vom Grill und aus der Pfanne

Pikanter Gemüsestrudel
mit Butterkartoffeln und Gemüsebouquet - 10,80 € -

Saftiges Schweinehalssteak
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln - 12,80 € -

"Schweizer Pfännle"
Rahmgeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesoße
mit Käse überbacken,
dazu Kartoffelrösti, Spätzle und Mandelbroccoli - 13,50 € -

Zarter Milchlammrücken rosa gebraten mit Kräuterkruste,
dazu Ratatouille und Kräuterschupfnudeln - 22,80 € -

Putensteak auf mediterranem Gemüse
serviert mit Kräuterreis - 13,80 € -

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
zarte Rinderlende mit Röstzwiebeln
serviert mit Kässpätzle und Blattsalaten - 20,80 € -

Schnitzel "Wiener Art" paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites und Salatteller - 12,50 € -

Zu unseren herzhaften Gerichten passt immer ein
Gemischter Salat - 4,20 € -

Aus der heimatlichen Küche

Allgäuer Kässpätzle
mit Röstzwiebeln und Kopfsalat - 9,50 € -

"Kirchweihtaler Filetpfännle"
Schweinelendchen auf hausgemachten Eierspätzle
mit buntem Gemüse und Champignonrahmsoße - 15,80 € -

Rehbraten in Rotweinsoße
mit Preiselbeerbirne, Champignons und Spätzle - 17,50 € -
- zu dieser Spezialität empfehlen wir unseren französischen Landwein vom Fass -

Gesottener Tafelspitz
mit Meerrettichsoße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln -15,50 € -

Eier-Omelette nach Großmutters Art
mit Früchtekompott oder Champignons - 9,80 € -

Allgäuer Schweinerückensteak
mit Speck, Lauch und Käse überbacken
serviert mit Pommes frites und gemischtem Salatteller - 16,80 € -

Fisch-Spezialitäten

Duo von Lachsforelle und Zander - 19,80 € -
auf gedünsteten Gemüsestreifen, mit Limettensoße und Kräuterreis

Lachsschnitte in Kräuterbutter gebraten
mit feinem Gemüse und Kartoffeln - 19,80 € -

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

Brotzeiten

Hausgemachte Bratensulz - 7,00 € -

Hausgemachte Bratensulz - 4,80 € -

Allgäuer Schmankerlbrettl*
mit Käse, Wurst, kaltem Braten und Butter - 10,80 € -

Gemischter Pressack
im Essig-Zwiebelstand - 6,50 € -

Saurer Käs´
mit Zwiebeln und Brot - 6,50 € -

Kalter Braten mit Meerrettich und Butter - 9,50 € -

Wurstsalat mit Zwiebelringen* - 8,00 € -

Schweizer Wurstsalat* - 9,00 € -

Schinkenplatte "Grüner Baum"
Auswahl von rohem und gekochtem Schinken mit Butter und Brot - 9,80 € -

Gulaschsuppe feurig-scharf, mit Brot - 5,80 € -

Currywurst* mit Pommes frites - 7,00 € -

Schinkenbrot garniert - 6,80 € -

Pikanter Käseteller
Emmentaler mit Früchten garniert, Butter und Brot - 9,80 € -

Holzfällersteak
saftiges Schweinenackensteak auf Bauernbrot mit Salatgarnitur - 11,80 € -

Heißer Leberkäs* mit Ei und Pommes frites - 8,50 € -

Brot
Gibt's zu den Brotzeiten soviel Sie möchten!

Feine Toasts

Toast Hawaii
Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken sowie Salat garniert - 8,80 € -

Sportler-Toast
Gegrillte Schweinefilets auf Toast, mit Champignons und Käse überbacken dazu Salatgarnitur - 14,50 € -

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

Biere frisch vom Fass ...

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

Urtyp hell	0,50 l	3,50 €
Urtyp hell	0,25 l	2,30 €
Hefeweizen	0,50 l	3,80 €
Weizen alkoholfrei	0,50 l	3,80 €
Damenweizen	0,30 l	3,20 €

Engelbräu

Ein Bier, so himmlisch wie sein Name

... oder aus der Flasche

Urtyp dunkel	0,50 l	3,80 €
Doppelbock	0,50 l	4,10 €
Weizen dunkel	0,50 l	3,90 €
Leichtes Weizen	0,50 l	3,80 €
Pils	0,30 l	3,20 €
Bier alkoholfrei	0,50 l	3,50 €

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)

- 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)

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)

- halbtrocken -

Französischer Landwein vom Fass 4,50 €

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 Dösingen ...

Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
Apfel-Kirschsaft	0,2 l	2,50 €
ACE-Saft*	0,2 l	2,50 €
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l	2,80 €

... und weitere Säfte

Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Traubensaft	0,2 l	2,50 €
Rhabarbersaft	0,2 l	2,50 €
Maracujasaft	0,2 l	2,50 €

Unser Tipp für heiße Tage:

EIS-TEE (mit einem Schuss Pfirsich)	Flasche	0,5 l	3,80 €
	Glas	0,25 l	2,30 €

Erfrischungsgetränke

Orangenlimonade*	0,2 l	2,30 €
Zitronenlimonade*	0,2 l	2,30 €
Coca Cola klein*	0,2 l	2,30 €
Coca Cola*	0,4 l	3,70 €
Cola-Mix klein*	0,2 l	2,30 €
Cola-Mix*	0,4 l	3,50 €
Apfelsaftschorle	0,25 l	2,30 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	3,50 €
Apfel-Kirschschorle	0,5 l	4,00 €
Orangen-, Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja oder Traubensaftschorle		
Apfel-Kirschschorle	0,25 l	2,50 €
Orangen-, Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja oder Traubensaftschorle		
Weinschorle	0,5 l	4,40 €
Weinschorle	0,25l	2,90 €
Bitter Lemon/Tonic*	0,2 l	2,90 €
Mozartquelle-	0,75l	4,40 €
Mineralwasser	0,33l	2,80 €

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

Warme Getränke

Tasse Kaffee*	2,20 €
Portion Kaffee*	3,80 €
Espresso*	2,30 €
kl. Cappuccino*	2,70 €
gr. Cappuccino*	3,90 €
Latte Macchiato*	3,40 €
Milchkaffee*	3,40 €
Glas Tee (Pfefferminz, Schwarz, Früchte, Kräuter, Roiboos, Hagebutten)	2,30 €
Glas Glühwein	2,70 €
Glas Grog	3,40 €
Glas heiße Zitrone	2,60 €
Haferl heiße Schokolade/Kakao	3,20 €
Chococcino	3,40 €

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	2,50 €
Himbeergeist	2,80 €
Kirschwasser,	2,80 €
Marillen-, Haselnussschnaps	2,80 €
Enzian	2,80 €
Doornkaat	2,80 €
Malteser Kreuz-Aquavit	2,80 €
Wodka	2,80 €
Grappa	2,80 €
Ouzo	2,80 €
Sambucca	2,80 €

Wer Ordnung braucht noch im Gedärme,

oder mangels innerer Wärme:

Die Medizin mit viel Prozent,

ein Schnäpsle wie es jeder kennt.

Liköre (2 cl)

Kirschlikör	2,80 €
Marillenlikör	2,80 €
Eierlikör	2,80 €
Amaretto heiß serviert mit Sahne	3,20 €
Baileys	3,20 €

Weinbrand und Cognac

Asbach Uralt (2 cl)	2,80 €
Hennessy (2 cl)	3,70 €

Whisky (2 cl)

Jim Beam	2,80 €
Jack Daniels	3,20 €

... und Bitteres (2 cl7

Ramazzotti	2,80 €
Averna	2,80 €
Fernet Branca	2,80 €
Jägermeister	2,80 €

Sekt und Prosecco

"Privat"- Piccolo	(0,2 l)	6,20 €
Hausmarke "Grüner Baum" trocken	(0,7 l)	15,80 €
Prosecco	(0,2 l)	7,00 €

<u>apropos Likör:</u>

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)