

Aperitif

Campari-Orange* (4 cl)	3,80 €	Aperol Spritz	4,40 €
Martini bianco (4 cl)	3,80 €	Hugo	4,40 €
Sandemann Sherry (5 cl)	3,80 €	Lillet Wildberry	4,40 €
oder ein Glas Sekt-Orange, Johannisbeere 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 9,20 €

Vorspeisenteller "Italia"

mit feinem Parmaschinken, Antipasti, Räucherlachsrose und Tomaten-Mozzarellafächer an Blattsalaten in Balsamicodressing, serviert mit Baguette 9,20 €

Bunter Salatteller in Orangen-Joghurtdressing klein 7,00 €
mit gebratenen Putenbruststreifen und Toastbrot groß 8,50 €

"Gourmet-Salat"

mit Garnelenschwänzen (in Kräuterbutter gebraten) klein 7,80 €
an feinen Saisonsalaten, dazu Toastbrot groß 9,50 €

Aus dem Suppentopf

Flädlesuppe 3,00 €
Brättnödelsuppe 4,50 €
Leberknödelsuppe 3,50 €

Pikantes Kartoffelrahmsüppchen
mit Ingwer verfeinert, garniert mit Räucherlachsstreifen 3,90 €

Unsere ganz Besondere:

Schwäbische Hochzeitssuppe* 4,80 €
Mit Leber- und Brättnödel, Flädle und Backerbsen



Vom Grill und aus der Pfanne

Pikanter Gemüsestrudel

mit Butterkartoffeln und Gemüsebouquet - 9,80 € -




Saftiges Schweinehalssteak

mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln - 10,80 € -



"Schweizer Pfännle"

Rahmgeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesoße
mit Käse überbacken,
dazu Kartoffelrösti, Spätzle und Mandelbroccoli - 12,50 € -



Zarter Milchlammrücken rosa gebraten mit Kräuterkruste,

dazu Ratatouille und Kräuterschupfnudeln - 20,80 € -




Putensteak auf mediterranem Gemüse

serviert mit Kräuterreis - 12,80 € -



Schwäbischer Zwiebelrostbraten

zarte Rinderlende mit Röstzwiebeln
serviert mit Kässpätzle und Blattsalaten - 19,80 € -



Schnitzel "Wiener Art" paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Salatteller - 11,50 € -

Zu unseren herzhaften Gerichten passt immer ein
Gemischter Salat - 3,90 € -

Aus der heimatlichen Küche

Allgäuer Kässpätzle
mit Röstzwiebeln und Kopfsalat - 8,80 € -

"Kirchweihtaler Filetpfännle"
Schweinelendchen auf hausgemachten Eierspätzle
mit buntem Gemüse und Champignonrahmsoße - 14,50 € -

Rehbraten in Rotweinsoße
mit Preiselbeerbirne, Champignons und Spätzle - 16,50 € -
- zu dieser Spezialität empfehlen wir unseren französischen Landwein vom Fass -

Gesottener Tafelspitz
mit Meerrettichsoße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln -14,50 € -

Eier-Omelette nach Großmutter's Art
mit Früchtekompott oder Champignons - 9,80 € -

Allgäuer Schweinerückensteak
mit Speck, Lauch und Käse überbacken
serviert mit Pommes frites und gemischtem Salatteller - 15,80 € -

Fisch-Spezialitäten

Duo von Lachsforelle und Zander - 18,80 € -
auf gedünsteten Gemüsestreifen, mit Limettensoße und Kräuterreis

Lachsschnitte in Kräuterbutter gebraten
mit feinem Gemüse und Kartoffeln - 18,80 € -

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

- 9,80 € -

Gemischter Pressack
im Essig-Zwiebelstand

- 5,80 € -

Saurer Käs´
mit Zwiebeln und Brot

- 5,80 € -

Kalter Braten mit Meerrettich und Butter

- 8,80 € -

Wurstsalat mit Zwiebelringen*

- 7,50 € -

Schweizer Wurstsalat*

- 8,50 € -

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

- 6,50 € -

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 € -

Feine Toasts

Toast Hawaii

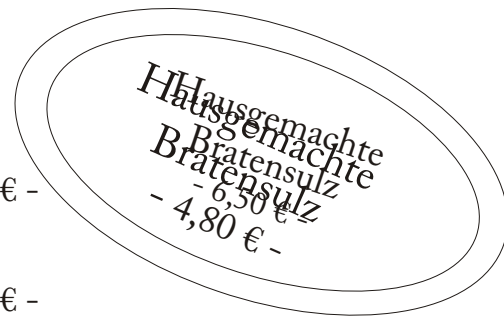
Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken sowie Salat garniert

- 8,50 € -

Sportler-Toast

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

- 13,50 € -



Brot
Gibt's zu den
Brotzeiten
soviel Sie
möchten!

*Diese Speisen enthalten Zusatzstoffe. Auf Anfrage überreichen wir Ihnen gerne eine Karte mit Übersicht.

Biere frisch vom Fass ...

Urtyp hell	0,50 l	3,40 €
Urtyp hell	0,25 l	2,20 €
Hefeweizen	0,50 l	3,70 €
Weizen alkoholfrei	0,50 l	3,70 €
Damenweizen	0,30 l	3,10 €



Ein Bier, so himmlisch wie sein Name

Schoppenweine (0,25 l)

Weißweine

- lieblich -

Albig-Kerner Spätlese 4,90 €
(Spätlese/fruchtig, süffig)

Bernkastler Kurfürstlay 4,40 €
(Riesling/Mosel, elegant, feine Fruchtaromen)

- halbtrocken -

Bacchus zur Schwane 4,90 €
(Volkach/fruchtig, florale Aromen)

Rotweine

- trocken -

Barbera d'Alba DOC „Dina“ 6,50 €
(Angelo Negro, feinfruchtig, lebhaft, weich)

Merlot Garda 5,50 €
(Italien/voll, harmonisch, rund, mild)

Traminer Edelvernatsch 4,50 €
(angenehm, rund)

Montepulciano d'Abruzzo 4,50 €
(Italien/kräftig, würzig)

Dornfelder Rotwein 4,90 €
(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	3,70 €
Doppelbock	0,50 l	4,00 €
Weizen dunkel	0,50 l	3,80 €
Leichtes Weizen	0,50 l	3,70 €
Pils	0,30 l	3,10 €
Bier alkoholfrei	0,50 l	3,40 €

- trocken -

Grauer Burgunder 4,90 €
(Albersweiler Latt, Pfalz
Fruchtig, aromatisch, säurearm)

Fleiner Riesling (Kräftiges Rieslingbukett) 4,90 €

Volkacher Ratsherr 4,90 €
(Silvaner/Bocksbeutel aus Franken)

Pinot Grigio (Italien/würzig, gehaltvoll) 5,50 €

Chardonnay 5,80 €
(Italien/elegant, vielfältiges Aromenspiel)

Breisacher Vulkanfelsen 4,20 €
(Müller-Thurgau/Kaiserstuhl/angenehm, fruchtig)

- halbtrocken -

Französischer Landwein 4,20 €
vom Fass

Etschtaler Rotwein 3,80 €
(Mild, harmonisch)

Heilbronner Stiftsberg 4,50 €
(Trollinger, voll mild)

Roséwein

Saint Lorent Rosé 4,50 €
"Christina" Weingut Flick
(Rheinhessen/feinherb)

Säfte aus Dödingen ...

Apfelsaft	0,21	2,20 €
Apfel-Kirschsafft	0,21	2,40 €
ACE-Saft*	0,21	2,40 €
Schwarzer Johannisbeernektar	0,21	2,70 €



... und weitere Säfte

Orangensaft	0,21	2,40 €
Traubensaft	0,21	2,40 €
Rhabarbersaft	0,21	2,40 €
Maracujasaft	0,21	2,40 €



Unser Tipp für heiße Tage:

EIS-TEE (mit einem Schuss Pfirsich)	Flasche	0,51	3,70 €
	Glas	0,25 l	2,20 €

Erfrischungsgetränke

Orangenlimonade*	0,21	2,20 €
Zitronenlimonade*	0,21	2,20 €
Coca Cola klein*	0,21	2,20 €
Coca Cola*	0,41	3,60 €
Cola-Mix klein*	0,21	2,20 €
Cola-Mix*	0,41	3,40 €
Apfelsaftschorle	0,25 l	2,20 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	3,40 €
Apfel-Kirschschorle	0,5 l	3,90 €
Orangen-, Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja oder Traubensaftschorle		
Apfel-Kirschschorle	0,25 l	2,40 €
Orangen-, Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja oder Traubensaftschorle		
Weinschorle	0,5 l	4,30 €
Weinschorle	0,25 l	2,80 €
Bitter Lemon/Tonic*	0,21	2,80 €

Mozartquelle-	0,75 l	4,20 €
Mineralwasser	0,33 l	2,70 €

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

Warme Getränke

Tasse Kaffee*	2,00 €
Portion Kaffee*	3,60 €
Espresso*	2,10 €
kl. Cappuccino*	2,50 €
gr. Cappuccino*	3,70 €
Latte Macchiato*	3,20 €
Milchkaffee*	3,20 €
Glas Tee	2,10 €
(Pfefferminz, Schwarz, Früchte, Kräuter, Roiboos, Hagebutten)	
Glas Glühwein	2,50 €
Glas Grog	3,20 €
Glas heiße Zitrone	2,40 €
Haferl heiße	
Schokolade/Kakao	3,00 €
Chococcino	3,20 €

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 Schnäpse wie es jeder kennt.

Weinbrand und Cognac

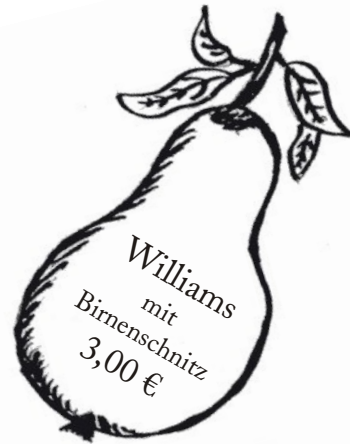
Asbach Uralt (2 cl)	2,80 €
Hennessy (2 cl)	3,70 €

Whisky (2 cl)

Jim Beam	2,80 €
Jack Daniels	3,20 €

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 €



Liköre (2 cl)

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

... und Bitteres (2 cl)

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

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)