

Seit



1966

Wochenkarte

Mittagstisch

je 12,00€

Montag

Saftiger Schweinebraten mit Nudeln & Salatbeilage

Juicy roast pork with pasta & a side salad

Dienstag

Frikadellen an Zwiebelsoße & Kartoffelpüree mit Salatbeilage

Juicy meat patties with onion gravy, mashed potatoes & side salad

Mittwoch

Piccata Milanese von der Pute an fruchtiger Tomatensoße, Spaghetti & Salatbeilage

Turkey piccata Milanese with fruity tomato sauce, spaghetti & side salad

Donnerstag

Herzhafte Linsen mit hausgemachten Spätzle & Wienerle

Hearty lentils with homemade spaetzle & Vienna sausages

Freitag

Würziges Gemüsecurry mit Reis & Salatbeilage

Aromatic vegetable curry with rice & side salad

Saisonales

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

Creamy pumpkin soup with roasted pumpkin seeds

7.20€

Herzhafter Graupeneintopf

mit Speckwürfeln

Hearty pearl barley stew with diced bacon

11,90€

Für kalte Tage

Zitronen Ingwer Tee

mit frischer Minze

0.3l - 4.90€

Aktionsbier



Paulaner Oktoberfestbier

Goldgelb, vollmundig und angenehm malzig – mit feiner Hopfennote und typisch kräftigem Festbiercharakter.

0.30l - 3.90€

0.50l - 4.90€

1.00l - Ausverkauft!

Dessert

Heiße Liebe

Eine Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

6,90€

Eierlikör Becher

Eine Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör & Sahne

6,90€

Vorspeisen

Flädlesuppe Kräuterflädle, Rinderkraftbrühe, Schnittlauch <i>Pancake strips, beef-broth and chives</i>	5.80€
Maultaschensuppe Maultasche in Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage <i>Swabian ravioli, beef-broth, vegetable garnish</i>	6.40€
Gemischter Beilagensalat Verschiedene Blatt- & Rohkostsalate, Hausdressing <i>Mixed leaf and raw vegetable salads with house dressing</i>	6.20€
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme & Kartoffel-Gurken-Salat <i>Smoked trout from Lake Constance with horseradish cream and potato and cucumber salad</i>	12.50€

Salatvariationen

Gemischter Salatteller mit verschiedenen Blatt- & Rohkostsalaten an Hausdressing & hausgemachtem Kartoffelsalat <i>Mixed salad plate with house dressing and homemade potato salad</i>	10.80€
Salatvariationen mit: <i>Choice of:</i>	
Gegrillten Hähnchenbruststreifen in Kräuterbutter <i>Grilled chicken breast strips with herb butter</i>	15.40€
Gebackenem Camembert & Preiselbeeren <i>Breaded Camembert with cranberry sauce</i>	15.20€
Gebratenen Ochsenfetzen <i>Pan-fried beef steak strips</i>	19.80€
Gebackenen Zanderknusperle <i>Breaded pike-perch bites</i>	20.40€

Fisch

Knusprig paniertes Seelachsfilet mit Remoulade & hausgemachtem Kartoffelsalat <i>Crispy Breaded Pollock Fillet with homemade tartar sauce & potato salad</i>	12,50€
Fisch & Chips Gebackene Zanderknusperle mit Pommes frites & hausgemachter Remoulade <i>Breaded pike-perch bites with French fries and homemade remoulade</i>	17.90€
Matjes „Hausfrauen Art“ an hausgemachter Sauce und Bratkartoffeln <i>Matjes "Hausfrauen Art" (German-Style Pickled Herring) with homemade creamy sauce & fried potatoes</i>	16.20€

Klassiker

Schnitzel Wiener Art

vom Staufen-Schwein mit Pommes frites & Preiselbeeren oder Spätzle und Bratensoße zur Wahl
Viennese-style breaded pork schnitzel, served with French fries and cranberries or Swabian egg noodles (Spätzle) and gravy

17.80€

Cordon bleu

vom Staufen-Schwein, gefüllt mit Kochschinken & Emmentaler, dazu Pommes frites
Breaded pork Cordon Bleu filled with ham and cheese, served with French fries

20.40€

Gebratene Maultaschen

mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat, Bratensoße & Schmelzzwiebeln
Pan-fried Swabian Maultaschen with potato and cucumber salad, gravy and caramelized onions

16.20€

Currywurst

Kalbsbratwurst an pikanter Currysoße & Pommes frites
German curry sausage with spicy curry sauce and French fries

9.60€

Gebratener Fleischkäse

mit Bratensoße, Röstzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat
Pan-fried Bavarian meat loaf with gravy, crispy fried onions and homemade potato salad

15.20€

Bratwurststeller

mit grober Bauernbratwurst, Kalbsbratwurst, Bratkartoffeln & Röstzwiebeln
Mixed grilled sausage platter with coarse pork sausage, veal sausage, fried potatoes and crispy fried onions

15.90€

Vom Rind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit hausgemachten Spätzle, Grillgemüse, Röstzwiebeln & kräftiger Bratensoße
Swabian roast beef with crispy fried onions, hand-made Swabian egg noodles and rich beef jus

29.50€

Pfeffersteak vom Rind

mit cremiger Pfefferrahmsoße, Grillgemüse & Pommes frites
Grilled beef steak with peppercorn cream sauce and French fries

29.50€

Kranz-Burger

Rindfleisch-Patty, Laugen-Bun, Schaschlikspeck, Schmelzzwiebeln, Emmentaler, Burgersoße & Pommes frites
Burger with a beef patty, pretzel bun, smoked bacon, caramelized onions, Alpine cheese, burger sauce and French fries

17.20€

Saure Rindsleber

in einer mit Essig verfeinerten Bratensoße, dazu Bratkartoffeln
Pan-fried beef liver in a vinegar-infused gravy with fried potatoes

15.20€

Gebratene Ochsenfetzen

mit Röstitaler, kräftiger Zwiebelsoße & Kräuterbutter
Pan-fried beef steak strips with crispy rösti potato cakes, onion gravy and herb butter

23.90€

Fleischlos

Röstitaler mit Kräuterquark & Grillgemüse <i>Crispy rösti potato cakes with herb quark and grilled vegetables</i>	14.20€
Käsespätzle hausgemachte Spätzle mit würzigem Käse & Röstzwiebeln <i>Swabian cheese noodles (Käsespätzle) with crispy fried onions</i>	13.80€
Vegane Currywurst an pikanter Soße & Pommes-frites <i>Vegan Curry Sausage with tangy curry sauce & chips</i>	9.60€

Für unsere Kleinen

„Weiß ich nicht!“ Kleines Schweineschnitzel mit Pommes-frites <i>Small breaded pork schnitzel with French fries</i>	11.20€	„Schmeckt mir nicht!“ Maultäschle mit Kartoffelsalat und Bratensoße <i>Small pan-fried Swabian Maultaschen with potato salad and gravy</i>	11.20€
„Mag ich nicht!“ Spätzle mit Soß <i>Spätzle (Swabian egg noodles) with gravy</i>	6.20€	„Darf ich noch?“ Vanilleeis mit Schokoladensoße und Smarties® <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce and Smarties®</i>	4.50€

Vesper

Wurstsalat mit feinen Lyoner Streifen an unserem Hausdressing, garniert mit roten Zwiebeln und Essiggurken <i>Sausage salad with fine strips of Lyoner, served with our house dressing, garnished with red onions and pickles</i>	11.20€
Hegauer Wurstsalat Wurstsalat mit Schwarzwurst <i>Hegau sausage salad with black pudding</i>	12.20€
Als Schweizer Wurstsalat +1,50€ With Emmentaler-Cheese +1,50€	
Garnierter Wurstsalat Wurstsalat an verschiedenen angemachten Blatt- und Rohkostsalaten der Saison <i>Garnished sausage salad served with a variety of dressed leaf and seasonal raw vegetable salads</i>	14.50€
Russische Eier Blatt- und Rohkostsalate, hausgemachter Fleisch- und Kartoffelsalat mit Salami und Ei <i>Leaf and raw vegetable salads, homemade meat- and potato salad with salami and egg</i>	14.90€

Dessert

Affogato Espresso mit Vanilleeis und einem Klecks Sahne <i>Vanilla ice cream with espresso and whipped cream</i>	5.20€
Apfelstrudel mit Vanillesoße & Sahne <i>Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream</i>	7.90€
Warmer Schokoladenkuchen mit Joghurteis, Kirschgrütze & Sahne <i>Warm Chocolate Cake with yogurt ice cream, cherry compote & whipped cream</i>	6.80€