

AUS DEM SUPPENTOPF

 **OBERSCHWÄBISCHE HOCHZEITSSUPPE** 4,60

 **FLÄDLESUPPE** 4,40

TOAST SCHNITTEN

 **JÄGER SCHNITTE** 8,50

Kl. Schweinsteak auf Toastbrot mit Pilzen und Käse überbacken

HAWAII SCHNITTE ⁹⁾ 6,40

Auf Toastbrot mit Schinken & Ananas überbacken

SALATE

SALAT A LA CHEF (*)** 14,30

Bunt gemischter Salatteller mit Putenstreifen

GROßER SALAT (*)** 11,70

Bunt gemischter Salatteller

BEILAGEN SALATTELLER 4,80

(***) kleine Portion möglich mit 20% Preisnachlass

Auf Wunsch erhalten Sie eine mit Allergene ausgezeichnete Speisekarte

SCHWÄBISCHE ECKE



MAULTTASCHEN SONNTAGS ART₂₎₃₎₉₎ (***) 8,90

In einer Schinken-Pilz-Rahmsoße



MAULTTASCHEN GESCHMÄLTZT (***) 8,50

MIT ZWIEBELN UND BRATENSOßE



KÄSESPÄTZLE (***) 10,90

Mit gerösteten Zwiebeln

AUS DEM WASSER

ZANDERFILET „MÜLLERIN ART“ 19,30

In Zitronenbutter mit Brokkoli Röschen in Mandelbutter ,
Salzkartoffeln

Gebratenes Hechtfilet Stück (Vorsicht Gräten) 19,90€

vom Federsee mit Käsesahnesoße und selbst gemachte Butternudeln

VEGETARISCH

SELBST GEMACHTE NUDELN MIT BLATTSPINAT 8,90
in Käse – Sahnesoße

GEMÜSETELLER 13,20
Nach Saison in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Spiegelei

KARTOFFELGEMÜSEGRATIN 9,90

(**) kleine Portion möglich mit 20% Preisnachlass
Auf Wunsch erhalten Sie eine mit Allergene ausgezeichnete Speisekarte

VOM KALB

FITNESS TELLER 19,70

Kalbs Steak mit Zitrone neben Gemüse garnitur & Salzkartoffeln,

KALBSTEAK „LÖWEN ART“ 16,90

auf hausgemachtem Rösti
mit Käse überbacken,

GEFÜLLTE KALBSBRUST 4) (***) 13,50

An Bratensoße mit hausgemachten Spätzle

VOM RIND

 **SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN (***) 21,90**
auf hausgemachten Spätzle und Bratensoße

 **MOSTRAHMBRATEN (***) 16,90**
mit Bohnengemüse, Spätzle Omelett & Kartoffelsalat

 **RUMPSTEAK 22,90**
Mit Kräuterbutter, dazu hausgemachte Röstis

(***) kleine Portion möglich mit 20% Preisnachlass
Auf Wunsch erhalten Sie eine mit Allergene ausgezeichnete Speisekarte

VOM SCHWEIN



OGGELSHAUSER FILETTELLER 18,90
Medaillons in Pilzrahmsosse Gemüse garnitur mit Käsespätzle



SCHNITZEL „WIENER ART“ (***) 12,90
Mit Pommes



JÄGERSCHNITZEL (***) 13,90
Mit Pilzrahmsosse mit hausgemachten Butternudeln



CORDON BLEU ²⁾³⁾⁹⁾ 16,40
Käse & Schinken gefülltes Schnitzel
Mit Karotten Erbsen und Pommes frites



FAMILIENPLATTE 47,90
Paniertes Schnitzel, Jägerschnitzel & Schweinemedallions **für 2 Personen & 1-2 Kinder**
mit verschiedenen Gemüsesorten, Spätzle, Pommes & Nudeln

GEFLÜGEL

VOM GEFLÜGELHOF RETTICH AUS UTTENWEILER

PUTENGESCHNETZELTES (***) 12,90
mit Champignons in Rahmsosse, hausgemachten Spätzle

PANIERTE HÄHNCHENBRUST 13,50
mit Bratkartoffeln

(***) kleine Portion möglich mit 20% Preisnachlass
Auf Wunsch erhalten Sie eine mit Allergene ausgezeichnete Speisekarte

VESPERKARTE



LUMPENSALAT ²⁾⁴⁾ (***) 9,90

Mit Schinkenwurst, Schwarzwurst und Käse, mit Zwiebel und Essiggurken garniert dazu Brot



HAUSMACHERWURSTSALAT ²⁾⁴⁾ (***) 9,20

Mit Schinkenwurst, Schwarzwurst, Zwiebeln und Essiggurken garniert dazu Brot



WURSTSALAT ²⁾⁴⁾ (***) 9,20

Mit Zwiebeln, Essiggurken garniert und Brot



SCHWEIZERWURSTSALAT ²⁾⁴⁾ (***) 9,90

Mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken garniert dazu Brot

GEPÖKELTES EISBEIN ²⁾⁴⁾⁹⁾ (***) 8,90

Im Aspik mit Kartoffelsalat und Brot



SCHWARTENMAGEN ⁴⁾ (***) 8,90

Roter & Weißer Schwartenmagen mit Kartoffelsalat & Essiggurke garniert und Brot



SCHWARTENMAGEN SAUER ⁴⁾ (***) 8,50

Roter und weißer Schwartenmagen sauer angemacht mit Zwiebeln, Essiggurke garniert und Brot

RAUCHFLEISCH ²⁾³⁾ (***) 9,90

Mager & Bauch mit Kartoffelsalat und Brot

SAITENWÜRSTE MIT BROT ²⁾⁴⁾⁹⁾ 5,50

KÄSEBROT MIT ZWIEBEL GARNIERT 8,50

BRATWÜRSTE MIT SALATTELLER ⁴⁾⁹⁾ 10,50

PORTION BRATKARTOFFELN 4,90

(***) kleine Portion möglich mit 20% Preisnachlass

Auf Wunsch erhalten Sie eine mit Allergene ausgezeichnete Speisekarte

Bei offen abgegebenen Lebensmittel gelten die Kennzeichnungs – Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff – Zulassungsverordnung.

1) Farbstoff

2) mit Konservierungstoff oder Konserviert

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker

5) Säuerungsmittel

6) Aromastoffe

9) Phosphat

10) Koffein

WEINE IM VIERTALE

TROLLINGER MIT LEMBERGER 4,90
LEMBERGER TROCKEN 4,90

ROSÉ TROCKEN (SCHWARZRIESLING TROLLINGER) 5,30

GRAUBURGUNDER TROCKEN 5,50
RIESLING 4,90
RIESLING TROCKEN 4,90

SPIRITUOSEN

2CL MARILLENBRAND	2,50 €
2CL ALTER WILLIAMS	2,90 €
2CL KIRSCHWASSER	2,30 €
2CL OBSTBRAND 	2,30 €
2CL MALTESER	2,30 €
2CL UNDERBERG	2,20 €
4CL RAMAZOTTI	3,90 €
2CL JÄGERMEISTER	2,30 €
2CL ASBACH URALT	2,30 €
2CL EDEL KIRSCH(SÜß)	2,20 €
2CL ALTE MARILLE	2,90 €



BRAUEREI HÄRLE AUS LEUTKIRCH

Härle Gold v. Fass	0,3l	2,50 €	0,5l	3,30 €
Hefe Weizen v. Fass	0,3l	2,70 €	0,5l	3,60 €
Landzüngle v. Fass Bio	0,3l	2,70 €	0,5l	3,60 €
Kristallweizen			0,5l	3,60 €
Meisels alkoholfreies Hefeweizen			0,5l	3,60 €
Dunkles Hefeweizen			0,5l	3,60 €
Schimpf Höpfle Alkoholfrei Bio			0,5l	3,50 €



MOST AUS OGGELSHAUSEN

Mostschorle	0,3l	2,30 €	0,5l	3,00 €
Most Pur	0,3l	2,30 €	0,5l	3,00 €
Roter Most	0,3l	2,30 €	0,5l	3,00 €

ALKOHOL FREIE GETRÄNKE

Apfelsaftschorle 	0,2l	- 2,00 € / 0,4l - 3,20 €
Orangensaftschorle	0,2l	- 2,20 € / 0,4l - 3,50 €
Kirschsaftschorle	0,2l	- 2,20 € / 0,4l - 3,50 €
Traubensaftschorle	0,2l	- 2,20 € / 0,4l - 3,50 €
Johannisbeerschorle	0,2l	- 2,20 € / 0,4l - 3,50 €
Saft pur	0,2l	- 2,50 € / 0,4l - 4,00 €
Spezi ₁₎₂₎₃₎₁₀₎	0,2l	- 2,00 € / 0,4l - 3,20 €
Bluna/ Afri Cola ₁₎₂₎₃₎₁₀₎	0,2l	- 2,00 € / 0,4l - 3,20 €
Tafelwasser Everess	0,2l	- 1,90 € / 0,4l - 2,80 €
Krumbcher Mineralw.	0,25l	- 2,20 € / 0,75l - 3,90 €
Fan Mix Jugend	0,2l	- 1,90 € / 0,4l - 2,90 €
Stilles Krumbacher Mineralwasser 	0,7l	- 3,90 €
Coca Cola Zero ₁₎₂₎₃₎₁₀₎	0,3l	- 3,50 €

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee ₁₀₎	2,60 €
Becher Kaffee	4,30 €
Cappuccino	3,20 €
Espresso ₁₀₎	2,60 €
Glas Tee	2,50 €
Heisse Schokolade ₁₀₎	2,80 €
Glühwein	3,90 €