

Aus dem Suppentopf

Out of the soup pot

Rinderbrühe (4,20,22,26,28) € 5,50
mit Kräuterflädle

Beef broth with herb flats

Rinderbrühe (4,20,22,26) € 5,50
mit bayerischem Leberknödel

Beef broth with Bavarian liver dumplings

Rinderbrühe (4,20,22,26) € 5,50
mit bayerischem Brätknödel

Beef broth with Bavarian dumpling

Salate

Salads

Bunt gemischter Salat (26,29) € 6,50
mit Kräuterdressing*

Colorful mixed salad with herb dressing

Fitness-Salatteller (26,29) € 15,80
bunter Salatteller mit Kräuterdressing* und gebratenen
Putenstreifen, mit Früchten garniert

**Fitness Salad Plate – a colorful salad plate with herb dressing*
and roasted turkey strips, garnished with fruit**

* **Kräuterdressing: Essig, Öl, Joghurt, Mayonnaise und Kräuter**

* **Herbal dressing: vinegar, oil, yoghurt, mayonnaise and herbs**

Deftige Hausmannskost

Hearty home-style food

„Sauerkrautteller“ (4,16,20,22,26)

Leber-, Brät- und Semmelknödel mit Würstel, Grillspeck, Sauerkraut und Bratensauce

€ 14,80

„Sauerkraut dish“ – liver, sausage, grilled bacon, sauerkraut and gravy

Schweinebraten (17,20,22)

mit Rotkohl, Kartoffelknödel und Bratensauce

€ 15,90

Roast pork with red cabbage, potato dumplings and gravy

Vom Schwein

From the pig

Schweineschnitzel gebacken (4,20,22,26)

vom Schweinerücken paniert mit Pommes frites

klein

€ 16,50

€ 14,50

Breaded pork schnitzel with French fries

Schweineschnitzel natur „Jäger Art“ (4,20,22,26)

vom Schweinerücken mit Champignonsauce und Spätzle

klein

€ 15,50

€ 13,50

Pork schnitzel nature „Hunters Style“ with mushroom sauce and spätzle

Schweineschnitzel „Allgäuer Art“ (1,16,20,22,26)

paniert, mit Schinken und Käse überbacken, auf Käsespätzle, mit Röstzwiebeln und gebratenem Speck, an Bratensauce

€ 19,80

Breaded pork schnitzel „Allgäu style“ baked with ham and cheese, on cheese spätzle with roasted onions and fried bacon with gravy

Vom Rind

of beef

Wiener Zwiebelrostbraten (Rumpsteak) (4,20)

mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Bratensauce

€ 26,80

Viennese onion roast (Rumpsteak) with fried onions, French fries and gravy

Vom Wild

From the wild

Hirschgoulasch (1,4,11,20,22,26) € 18,80
mit Preiselbeeren und Spätzle

Venison goulash with cranberries and spätzle

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Hausgemachte Semmelknödel (4,20,22,26) € 13,30
mit frischer Champignonrahmsauce und gemischtem Salat

Homemade bread dumplings with fresh mushroom cream sauce and mixed salad

Hausgemachte Thai-Frühlingsrollen (4,20,26) € 14,80
mit Sweet-Chili-Sauce und Salatgarnitur

Homemade Thai springs rolls with sweet-chili-sauce and salad garnish

Käsespätzle (1,17,20,22,26) € 15,80
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

klein € 13,80

Cheese spätzle with fried onions and mixed salad

Vom Fisch

From the fish

Kabeljau gebacken (4,20,23,29) € 14,80
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sc. Remoulade

Baked cod with homemade potato salad and Sc. Remoulade

Zarte Matjesfilet "Hausfrauen Art" (2,3,22,23,26) € 14,80
mit Apfel-Sahne-Sauce und Salzkartoffeln

Delicate herring fillet „Housewife style“ with apple cream sauce and boiled potatoes

Aus der kalten Küche

From the cold kitchen

Wurstsalat "Art des Hauses" (2,3,20,22,26) € 10,50
Fein garniert, mit 2 Scheiben Brot

Sausage Salad „style of house” – finely garnished, with 2 slices of bread

Schweizer Wurstsalat "Art des Hauses" (1,2,3,20,22,26) € 11,50
mit Käse, fein garniert und 2 Scheiben Brot

Swiss sausage „style of house” with cheese finely garnished and 2 slices of bread

Brotzeiteller "Schmiede Art" (1,2,3,20,22,26) € 16,80
fein garniert, mit Brot und Butter

Bread plate „Schmiede style“– garnished with bread and butter

Dessert

Dessert

Gemischtes Eis (1,11,26,27) € 4,80
3 Kugeln Eis

Mixed ice cream – 3 scoops of ice cream

Warmer Apfel- oder Topfenstrudel (1,11,20,22,26,27) € 6,50
mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Preiselbeeren

Warm apple or cottage cheese strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream and cranberries