

Aperitifs

Hugo	6,90	Limocello Spritz	6,90
Lillet Vive	6,90	Lillet Wildberry	6,90
Aperol Spritz	6,90	Rhabarbercocktail alkoholfrei	5,30

Suppe:

Flädlesuppe 5,90
Bärlauchcremesüppchen 6,50

Salat:

Salatteller mit verschiedenen Salaten,
Blattsalat dazu Senf-Joghurt-Dressing ✓ 6,50

Salatplatte „Hähnchen“ mit verschiedenen Salaten,
Tomaten, Gurken und Ei dazu Senf-Joghurt-Dressing 17,90

große Salatplatte mit verschiedenen Salaten, ✓ 14,90
Blattsalat, Tomaten, Gurken und Ei dazu Senf-Joghurt-Dressing

Deutscher Spargel:

paniertes Schweineschnitzel mit Spargel, Holländischer Soße 22,90
und Pommes Frites

Portion Spargel mit Holländischer Soße und Salzkartoffeln ✓ 19,90

Rigatoni mit weißem und grünem Spargel ✓ 16,90
an einem Rieslingsößle und gehobeltem Parmesan

Gerichte vom Inneringer Alb-Angusrind der Familie Bregenzer:

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Steak-Haus- Pommes 28,90

Rinderleber „Berliner Art“ mit gebratenen Apfelscheiben, 22,90
Bratensoße, Röstzwiebeln und Stampfkartoffeln

Gerichte mit Bärlauch:

Champignons Ragout mit Bärlauchsößle und Semmelknödel ✓ 16,90

hausgemachte Bärlauch Käsespätzle mit Röstzwiebeln ✓ 14,90

Bärlauch-Burger: hausgemachtes Brötchen, 19,90
Patti vom Albangus, Emmentaler, Tomaten, Röstzwiebeln,
Essiggurkenscheiben, Blattsalat, Bärlauch Dip und Pommes Frites

Veganes Gericht: ✓

„Linsen-Burger“ Brötchen, hausgemachter Linsenbun 18,90
aus Inneringer Sattmacherlinsen Tomaten, Röstzwiebeln,
Essiggurkenscheiben, Blattsalat, Bärlauch Dip und Pommes Frites

Inneringer Reh:

Ragout vom Inneringer Reh mit Preiselbeersößle 23,90
hausgemachten Spätzle und mit Preiselbeer Birnenragout garniert

Fleisch Gerichte:

Schweinefilet mit Champignonsrahmsößle 22,90
dazu Pommes Frites

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
oder hausgemachten Spätzle 17,90

aus der Hettinger Lauchert:

Forellenfilet mit Mandel Butter gebraten
und Salzkartoffeln 22,90

Schwäbische Gerichte:

Schweinebraten
mit Kartoffelsalat und hausgemachten Spätzle 18,90

Zwiebelrostbraten 26,90
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle

hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln,
Bratensoße und Kartoffelsalat 16,90

Inneringer Sattmacherlinsen
mit hausgemachten Spätzle und Saiten Würstle 15,90

Vesper:

Wurstsalat,
Schweizer, Schwäbischer oder Internationaler mit Brot 12,90

„Sauer angemachter Limburger Käse“ mit Brot ✓ 12,90

Ochsenmaulsalat mit Brot 13,90

Käsesalat mit Brot ✓ 12,90

hausgemachtes Eisbein mit Bratkartoffeln 16,90

Dessert:

Weitere Desserts und edle Schnäpse finden Sie auf unserer Dessertkarte!

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 8,50

„Erdbeerbecher“ Vanille- und Erdbeereis, Erdbeersoße
frische Erdbeeren und Schlagsahne 8,50

hausgemachtes Schokoparfait 7,90

„gemischtes Eis“
Vanille- Schoko- und Erdbeereis mit Sahne 6,90

„Affogato“
1 Kugeln Vanilleeis mit einem Espresso übergossen 4,90