

Aperitifs

Hugo	6,90	Limocello Spritz	6,90
Aperol Spritz	6,90	Lillet Wildberry	6,90
Holunderblütenlimo	4,90	Rhabarbercocktail alkoholfrei	5,30

Suppe:

Flädlesuppe	5,90
Kräutercremesüppchen	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

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

Rindsrouladen mit hausgemachten Spätzle 22,90

geschmorte Rinderwaide mit Trollingersöfle 21,90
und hausgemachten Spätzle

Pistre-Burger: hausgemachtes Brötchen, 19,90

Patti vom Alb Angus, Emmentaler, Tomaten, Röstzwiebeln,
Essiggurkenscheiben, Blattsalat, Bärlauch Dip und Pommes Frites

Fleisch Gerichte:

Schweinefilet mit Champignonsrahmsöfle 22,90
dazu Pommes Frites

Putensteaks mit flambiertem Pfefferrahmsöfle 22,90
und dazu Steak Haus Pommes

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
oder hausgemachten Spätzle 17,90

Inneringer Reh:

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

aus der Hettinger Lauchert:

Forellenfilet mit Mandel Butter gebraten
und Salzkartoffeln 22,90

Veganes Gericht: ✓

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

Schwäbische Gerichte:

Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln ✓ 12,90

Champignons Ragout mit Kräutersößle und Semmelknödel ✓ 16,90

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