

## 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

## frische Pfifferlinge:

Rigatoni mit frischen Pfifferlingen ✓ 16,90  
in einem Weissweinsößle und gehobeltem Parmesan

Portion frische Pfifferlinge im Kräutersößle ✓ 17,90  
und dazu Semmelknödel

Schweinefilet mit Pfifferlingsrahmsößle, 25,90  
und hausgemachten Spätzle

## Gerichte vom Inneringer Alb-Angusrind der Familie Bregenzer:

geschmorte Rinderwade mit Trollingersößle 21,90  
und hausgemachten Spätzle

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

## Fleisch Gerichte:

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

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites  
oder hausgemachten Spätzle 17,90

## aus der Hettinger Lauchert:

Forellenfilet mit Mandel Butter gebraten  
und Salzkartoffeln 22,90

### Inneringer Reh:

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

### Schwäbisch trifft Mexikanisch:

hausgemachte Maultäschle mit Cheddar und Jalapeños, 17,90  
dazu Kidneybohnen, Mais, Kirschtomaten und Kartoffelsalat

### Veganes Gericht:

„Linsen-Burger“ hausgemachtes Brötchen, Linsenbun 19,90  
aus Inneringer Sattmacherlinsen Tomaten, Röstzwiebeln,  
Essiggurkenscheiben, Blattsalat, Bärlauch Dip und Pommes Frites

### Schwäbische Gerichte:

Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln  12,90

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

hausgemachtes Schokoparfait 7,90

„gemischtes Eis“

Vanille- Schoko- und Erdbeereis mit Sahne 6,90

„Affogato“

1 Kugeln Vanilleeis mit einem Espresso übergossen 4,90