

Aperitifs

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

Suppe:

Flädlesuppe 5,90
Kürbiscremesüppchen
mit Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl  6,90

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

Martinsgans:

Gänsebraten mit Apfelrotkohl und Semmelknödel 25,90

Gänsebraten mit Orangenpfeffersößle 26,90
und dazu Kürbiskernröstis

Gerichte mit Kürbis:

hausgemachte Kürbismaultaschen,  15,90
mit Kräutersoße und fruchtigem Kürbis Chutney

Putensteaks mit flambiertem Pfefferrahmsößle 22,90
und dazu Kürbiskernröstis

Fleisch Gerichte:

gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsöße 22,90
und dazu Pommes Frites

Schweinefilet mit frischen Champignons, 22,90
Rahmsöße und Pommes Frites

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
oder hausgemachten Spätzle 17,90

Inneringer Reh:

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

Gericht vom Inneringer Alb-Angusrind der Familie Bregenzer:

Pistre-Burger: hausgemachtes Brötchen, 19,90

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

aus der Hettinger Lauchert:

Forellenfilet mit Mandel Butter gebraten
und dazu Salzkartoffeln 22,90

Veganes Gericht:

„Linsen-Burger“ hausgemachtes Brötchen, Linsenpatti 19,90

aus Inneringer Sattmacherlinsen Tomaten, Röstzwiebeln,
Essiggurkenscheiben, Blattsalat, Bärlauch Dip und Pommes Frites

Schwäbische Gerichte:

hausgemachte saure Nierle mit Bratkartoffeln 15,90

Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln  12,90

Schweinebraten

mit Kartoffelsalat und hausgemachten Spätzle 18,90

Zwiebelrostbraten 27,90

mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle

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

hausgemachter Zwetschgenstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne 9,90

„gemischtes Eis“

Vanille- Schoko- und Erdbeereis mit Sahne 6,90

„Affogato“

1 Kugeln Vanilleeis mit einem Espresso übergossen 4,90