

Aperitifs

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

Suppe:

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

Salat:

kleiner Salatteller mit 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 mit Kürbis:

hausgemachte Kürbismaultaschen, ✓ 15,90
mit Kräutersoße und fruchtigem Kürbis Chutney
Putensteaks mit flambeiertem Pfefferrahmsößle 22,90
und dazu Kürbiskernröstis

Fleisch Gerichte:

gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsoße und Pommes Frites 22,90
Schweinefilet mit frischen Champignons, 22,90
Rahmsoße und Pommes Frites
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
oder hausgemachten Spätzle 17,90

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

Leber vom Alb-Angusrind „Berliner Art“ 22,90
mit gebratenen Apfelscheiben, Röstzwiebeln,
Bratensoße und Stampfkartoffeln

Roulade vom Albangus mit hausgemachten Spätzle 23,90

Fischgericht:

Filet vom norwegischen Lachs
mit fruchtigem Mangosößle und Reis 23,90

Veganes Gericht: 

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

Dam-Hirsch von der Familie Zamzow:

Ragout vom Hirsch mit Preiselbeersößle 24,90
hausgemachten Spätzle und mit Preiselbeer Birnenragout garniert

Braten vom Hirsch mit Wacholderrahmsößle 24,90
hausgemachten Spätzle und mit Preiselbeer Birnenragout garniert

Schwäbische Gerichte:

„Hohenzollerntöpfle“ Schweinefilet mit frischen Champignons,
Rahmsößle, Käsespätzle, Röstzwiebeln und Maultäschle 26,90

hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln,
Bratensoße und Kartoffelsalat 16,90

Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln  12,90

Schweinebraten
mit Kartoffelsalat und hausgemachten Spätzle 18,90

Zwiebelrostbraten 27,90
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle

Inneringer Sämmacherlinsen
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!

Schneebällchen Vanilleeis mit Kokosflocken auf Erdbeersoße
und dazu Schlagsahne 7,90

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