

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:

Knödelsuppe mit Backerbsen	7,50
Tomaten-Kokos-Süppchen 	✓ 6,90

Salate:

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 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	
Sauerbraten vom Alb-Angus mit hausgemachte Spätzle	22,90

Fleisch Gerichte:

Schweinebraten mit Bratensoße, Kartoffelsalat und hausgemachten Spätzle	18,90
Schweinefilet mit frischen Champignons, Rahmsoße und Pommes Frites	22,90
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle	17,90
Putensteaks mit flambiertem Pfefferrahmsöfle und dazu Kürbiskernröstis	22,90

Forelle aus der Hettinger Lauchert:

Filet von Hettinger Lauchertforelle mit Mandelbutter gebraten und dazu Salzkartoffeln	22,90
--	-------

Gericht vom Inneringer Reh :

Ragout vom Inneringer Reh mit Preiselbeersöfle	24,90
hausgemachten Spätzle und mit Preiselbeer Birnenragout garniert	

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe
geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Dam-Hirsch von der Familie Zamzow:

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

Vegetarische und Vegane Gerichte:

Kürbismaultaschen mit Feigen-Frischkäsefüllung 16,90
Kräutersößle und fruchtigem Kürbis Chutney

Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln ✓ 12,90

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

Schwäbische Gerichte:

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

hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln,
Bratensoße und Kartoffelsalat 16,90

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!

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

Schokotraum“ Schoko- und Vanilleeis 8,90
mit hausgemachter Schokosoße und Schlagsahne

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