

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
Bärlauchcremesüppchen	✓ 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 mit Bärlauch:

Ragout vom Inneringer Reh mit Preiselbeersößle, 24,90
hausgemachten Bärlauchspätzle und mit Preiselbeer Birnenragout garniert

hausgemachte Bärlauchmaultaschen mit Ricotta-Bärlauchfüllung
Kräutersößle und mediterranem Chutney ✓ 16,90

Bärlauch- Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln ✓ 14,90

Bärlauch-Burger:

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

Fleisch Gerichte:

Schweinebraten mit Bratensoße,
Kartoffelsalat und hausgemachten Spätzle 18,90

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

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
oder hausgemachten Spätzle 17,90

gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsößle 22,90
und dazu Pommes Frites

Gericht vom Inneringer Alb-Angusrind der Familie Bregenzer:

Sauerbraten vom Alb-Angus mit hausgemachte Spätzle 22,90

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

Forelle aus der Hettinger Lauchert:

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

Vegetarische und Vegane Gerichte:

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:

„Hohenzollerntöpfe“ Schweinefilet mit frischen Champignons,
Rahmsöße, 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