

Suppe:

Flädlesuppe 6,20

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

Deutscher Spargel:

paniertes Schweineschnitzel mit Spargel, Holländischer Soße 23,90
und Pommes Frites

Portion Spargel mit Holländischer Soße und Salzkartoffeln 20,90

Rigatoni mit weißem und grünem Spargel 17,90
an einem Rieslingsößle und gehobeltem Parmesan

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 ✓ 17,90

Bärlauch- Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln ✓ 14,90

Bärlauch-Burger:

hausgemachtes Bärlauch-Brötchen, 19,90

Patti vom Alb Angus, 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


Gericht vom Inneringer Alb-Angusrind der Familie Bregenzer:

Sauerbraten vom Alb-Angus mit hausgemachte Spätzle 22,90

Forelle aus der Hettinger Lauchert:

Filet von Hettinger Lauchertforelle
mit Mandelbutter 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:

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

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!

„Erdbeerbecher“ Vanille- und Erdbeereis mit frische Erdbeeren,
Erdbeersoße und Schlagsahne 8,90

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

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 8,50

„gemischtes Eis“
Vanille- Schoko- und Erdbeereis mit Sahne 6,90

„Affogato“
1 Kugeln Vanilleeis mit einem Espresso übergossen 4,90

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