

Aperitifs

Rhabarbercocktail alkoholfrei	6,90	Limocello Spritz	7,90
Aperol Spritz	7,90	Lillet Wildberry	7,90
Holunderblütenlimo hausgemacht	5,90	Sarti Spritz	7,90
Erbeerlimo hausgemacht	5,90	Maracuja Spritz	7,90

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

Gerichte vom Inneringer Albangus der Familie Bregenzer

gepökelte Angus-Zunge mit Trollingersößle 22,90
und dazu Pommes Frites

Leber vom Albangus „Berliner Art“ mit Apfelscheiben 22,90
und Röstzwiebeln und dazu Stampfkartoffeln

Angus-Burger:

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

Fleisch Gerichte:

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

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
oder hausgemachten Spätzle 17,90

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 Preiselbeersößle, 24,90
hausgemachten Spätzle und mit Preiselbeer Birnenragout garniert

Vegetarische und Vegane Gerichte:

hausgemachte Steinpilzmaultaschen,
mit Kräutersößle und mediterranem Chutney ✓ 18,90

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:

Schweinebraten mit Bratensoße,
Kartoffelsalat und hausgemachten Spätzle 18,90

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

ab 17:00 Uhr Vesperkarte:

Wurstsalat, reichlich garniert

Schweizer, Schwäbischer oder Internationaler mit Brot 12,90

„Sauer angemachter Limburger Käse“ mit Brot ✓ 12,90

Ochsenmaulsalat mit Brot 13,90

Käsesalat mit Brot ✓ 13,90

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

Joghurteis mit Brombeerlikörsößle und Schlagsahne 8,90

hausgemachter Rhabarber-Himbeerstrudel
mit Rhabarber-Himbeersorbet und Schlagsahne 9,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 8,50

„gemischtes Eis“

Vanille- Schoko- und Erdbeereis mit Sahne 6,90

„Affogato“

1 Kugel 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.