

Suppe:

Flädlesuppe 6,20

Salat:

kleiner Salatteller mit Senf-Joghurt-Dressing ✓ 6,50

Salatplatte „Hähnchen“ mit verschiedenen Salaten,
Tomaten, Gurken und Ei dazu Senf-Joghurt-Dressing 17,90

Salatplatte „Schnitzelstreifen“ mit verschiedenen Salaten,
Tomaten, Gurken und Ei dazu Senf-Joghurt-Dressing 18,90

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

frische Pfifferlinge:

Rigatoni mit frischen Pfifferlingen ✓ 17,90
in einem Weissweinsößle und gehobelem Parmesan

Portion frische Pfifferlinge im Kräutersößle ✓ 18,90
und dazu Semmelknödel

hausgemachte Pfiffelingsmaultäschle
mit Pfifferlings-Kräutersößle ✓ 19,90

Gerichte vom Inneringer Albangus der Familie Bregenzer

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

Brust vom Albangus mit Schnittlauchsößle 20,90
und dazu Salzkartoffeln

Rumpsteak vom Albangus mit Kräuterbutter 27,90
und dazu Steak-House-Pommes

Gulasch vom Albangus mit hausgemachten Spätzle 20,90

Angus-Burger:

hausgemachtes Brötchen, 19,90

Patti vom Albangus, Emmentaler, Tomaten, Röstzwiebeln,
Essiggurkenscheiben, Blattsalat, Bärlauch Dip und Pommes Frites

Fischgericht:

Lachsschnitte mit fruchtigem Mangosößle und Jasminreis 24,90

Gericht vom Inneringer Reh:

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

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 und Fleisch Gerichte:

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
oder hausgemachten Spätzle 17,90

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

10 Chicken Nuggets mit Pommes Frites 15,90

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

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

Vesperkarte:

Wurstsalat, reichlich garniert

Schweizer, Schwäbischer oder Internationaler mit Brot 13,90

„Sauer angemachter Limburger Käse“ mit Brot ✓ 13,90

Ochsenmaulsalat mit Brot 14,90

Käsesalat mit Brot ✓ 14,90

hausgemachtes Eisbein mit Bratkartoffeln 17,90