

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

Kräutercremesüppchen ✓ 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

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

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 Pfifferlingsmaultäschle
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

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

ab 17:00 Uhr 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

Dessert: Weitere Desserts und edle Schnäpse finden Sie auf unserer Dessertkarte!

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.