

## Frische Salate: (2,3)

Gemischter bunter Salatteller

Gemischte bunte Salatplatte

Gemischte bunte Salatplatte mit Schinken, Käsewürfel und Ei

Gemischte bunte Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen

zu unseren Salatplatten servieren wir ein ofenfrisches Brötchen



4.--

8.50

12.--

12.--

## vom Schwein:

Schweinefilet-Medaillons mit frischen Champignons in Rahmsauce  
dazu Kartoffel-Kroketten und Gemüse



17.50

*kleine Portion 13.20*

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites  
und buntem Salatteller

13.--

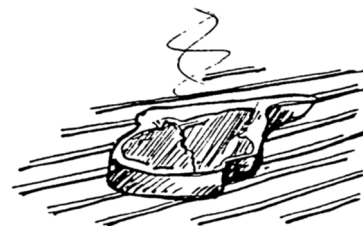
*kleine Portion 9.80*

Schweine-Geschnetzeltes „Walliser Art“ in Rahmsauce mit Käsewürfel dazu  
Kartoffel-Rösti und buntem Salatteller

13.60

## vom Rind:

Pfeffer-Rumpsteak „Madagaskar“ mit Ananasscheibe in  
grüner Pfeffersauce dazu Pommes Frites und buntem Salatteller



21.--

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit  
knusprigen Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln  
und buntem Salatteller

21.--

Grillteller; Steaks vom Rind, Truthahn und Schwein mit Kräuterbutter,  
dazu Gemüse und Pommes Frites 16.60

Puten-Schnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce 13.50  
dazu Spätzle und bunter Salatteller kleine Portion 10.20

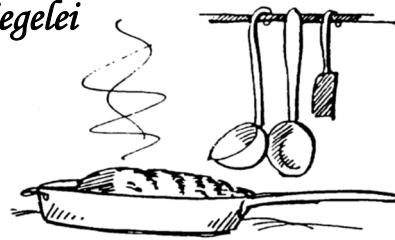
## Hausgemachte Kartoffel-Rösti

Kartoffelrösti mit Tomaten und Käse überbacken dazu bunter Salatteller 10.60

Kartoffelrösti mit Speck und Käse überbacken dazu Spiegelei  
und buntem Salatteller 11.80

Kartoffelrösti „Nürnberger Art“ mit Käse überbacken  
dazu Rostbratwürstle und bunter Salatteller (2) 11.80

Kartoffel-Rösti mit Schweinefilet-Medaillons,  
frische Champignons und Käse überbacken dazu bunter Salatteller 15.50



---

Spinat-Spätzle mit Käse-Sahnesauce überbacken dazu bunter Salatteller 9.80

Schwäbische Maultaschen mit Ei umbacken dazu bunter Salatteller 9.80

kleine Portion 7.40

Bauernomelette mit buntem Salatteller (2 7) 8.90

Toast „Hawaii“ mit Schinken und Ananas mit Käse überbacken 8.--

Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes Frites (1) 7.50

Spätzle mit Sauce 3.60

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise (2 3) 3.60

## Vesperkarte ab 17 Uhr 30

<i>Gemischte Schinkenplatte; roher und gekochter Schinken mit Brot</i> (2 7)	8.50
<i>Wurstsalat „nach Art des Hauses“ garniert mit vers. Salaten dazu Brot</i> (1)	9.80
<i>Schweizer Wurstsalat mit Brot</i> (1)	7.--
<i>Wurstsalat mit Brot</i> (1)	6.80
<i>Strammer Max; Schinkenbrot mit Spiegelei</i>	6.20
<i>Rauchfleischbrot, Käsebrot oder Schinkenbrot</i> (2 7)	5.20

### Desserts:

<i>Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)</i>	4.20
<i>Gemischte Eis ohne Sahne (3 Kugeln)</i>	3.90
<i>„Coupe Dänemark“ (2 Kugeln) Vanilleeis mit Schokoladensauce (kalt) u. Sahne</i>	3.60
<i>Zwetschgen- und Mirabellen-Eis mit Zwetschgen- und Mirabellensauce und Sahne</i>	3.90
<i>Vanilleeis (2 Kugeln) mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	4.--
<i>„Eierlikörbecher“ (2 Kugeln) Vanille- und Schokoladen-Eis mit Eierlikör u. Sahne</i>	5.40
<i>Ofenwarmer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne</i>	4.--
<i>Affogato; Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	3.60

#### *Unsere Eissorten:*

<i>Vanille-, Schokoladen-, Erdbeer-, Zwetschgen und Mirabellen-Eis</i>	<i>pro Kugel</i>	1.30
<i>Portion Sahne</i>		0.30

*Unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung und werden nur aus feinsten Zutaten ohne Zusatz von künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen hergestellt.*