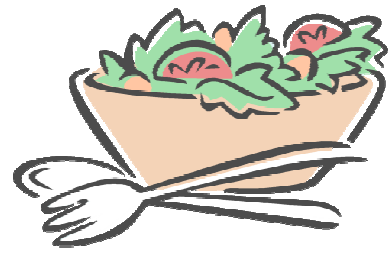




Suppen



Salate

Zwiebelsuppe

mit Croutons und Käse überbacken

4,90 €

Tomatencremesuppe

mit Sahnetupfer

dazu Brot

3,90 €

Mediterraner Salatteller

Bunte Blattsalate mit gegrilltem Gemüse

(Auberginen, Zucchini, Paprika),

eingelegte Oliven und Parmesanhobel

dazu Brot

11,90 €

Blattsalate mit Himbeerdressing

und karamellisiertem Ziegenkäse

dazu Brot

9,80 €

Unsere selbstgemachten Dressings

- Knopf Dressing (auf Mayonnaise Basis, frische Kräuter)
- Balsamico Dressing
- Joghurt Dressing
- Kräuter- Vinaigrette

All unsere Dressings werden mit kaltgepresstem Rapsöl vom Landwirt Dieter Moosherr aus Altheim hergestellt.

Bei uns käuflich zu erwerben! 0,75l 3,90 €

Gemischter Beilagensalat

Herbstliche Salatkomposition

mit bunten Blattsalaten

4,90 €

Gebackener Camembert

mit Wildpreiselbeeren und Salatbouquet

dazu Brot

11,90 €

Griechischer Salatteller

Bunte Blattsalate, Gyrosstreifen, Schafskäse,

eingelegte Oliven, Peperoni,

rote Zwiebelringe, Ei und Tsatsiki

dazu Brot

12,50 €

Exotischer Salatteller

Bunte Blattsalate mit marinierten

Hähnchenstreifen,

saisonaalem Obst und frischen Kräutern

dazu Brot

12,90 €

Erz.: Obst, Gemüse & Salate:

Hanneshof,

Wir unterstützen



Slow Food®
Deutschland e.V.

2016

... weil unser Engagement
über den Tellerrand hinausgeht.

HERBST-ZEIT



Hokkaidokürbiscreme Suppe
mit Steirischem Kürbiskernöl
und Sahnehaube
4,90 €

**Tagliatelle mit
Hokkaidokürbis in
Weißweinsauce mit
gerösteten Kürbiskernen
und Steirischem
Kürbiskernöl**
11,90 €

Serviettenknödel
mit
gebratenen
Rahmchampignons
und frisch gehackte
Kräuter
9,50 €

*Großes Rösti mit
gebratenen Champignons
und Käse überbacken
dazu kleiner Beilagensalat*
8,90



Slow Food[®]
Deutschland e.V.



FLAMMKUCHEN

mit Sauerrahm
Speck und Zwiebeln 8,90 €
* * *

Vegetarisch
mit Sauerrahm und
Gemüse der Saison 8,90 €

Portion Wedges
mit Tzatziki Dipp
5,90 €

Lachssteak vom Grill mit
Hokkaidokürbis – Tagliatelle
in Weißweinsauce
16,90 €

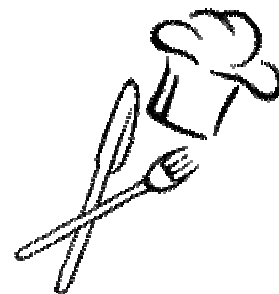
Schweinefilet
mit gebratenen Champignons und
Rahmsauce, dazu hausgemachtes
Rösti
15,90 €



Slow Food®
Deutschland e.V.

Lachssteak vom Grill
mit hausgemachter Kräuterbutter
und großem Salat
dazu Brot
16,90 €

„Aus 'm Ländle“



Knöpfles – Käse – Spätzle

mit Zwiebelschmelze oder
Röstzwiebeln

9,50 €

1 Paar Bratwürste

mit hausgemachtem, schwäbischen Kartoffelsalat
und Bratensoße

9,50 €

Kraftbrühe vom Rind

mit Maultaschen

- Nach Art und Weise der Köchin und
Herzogin Wera / Manufaktur Ruck-

4,90 €

Linsen mit Knöpfles – Spätzle

und ein paar Saiten

9,50 €

Geschmelzte Maultaschen

- Nach Art und Weise der Köchin und Herzogin von Wera /
Manufaktur Ruck-

mit hausgemachtem, schwäbischen Kartoffelsalat

11,90 €

Schwäbischer Salatteller

Sommerliche Salatkomposition
mit bunten Blattsalaten dazu Brot

10,90 €

Für

die

Kids

Portion Pommes frites

4,90 €

Portion Spätzle mit Soße

4,90 €

Schnitzel Wiener Art

mit frischen Pommes frites
dazu Ketchup und Majonnaise

7,90 €

Vesper

Klassischer Wurstsalat
mit Essiggurken und roten
Zwiebelringen

- Nach Wunsch auch mit
Emmentaler

9,90 €



Slow Food®
Deutschland e.V.

V e g a n



Tomatencremesuppe mit Basilikumblatt

3,90 €



Gemüse Parmigiani

mit vegan Käse gratiniert

13,90 €



Burger mit gegrilltem, selbstgemachtem Gemüsepettie, Salat,

Zwiebeln, Ketchup und Veganer Mayonnaise

9,90 €



Veganer Flammkuchen

mit Sojaschmand, Paprikastreifen,

Zwiebeln und Gemüse der Saison

9,50 €



Mediterranes Grillgemüse

(Auberginen, Zucchini, Paprika)

mit Bamberger Hörnla (alte Kartoffelsorte)

7,00 €



3 Kugeln Erdnuss-Cranberry Eis von „**Mein Lieblingseis**“

5,90 €

Erz.: Geflügel: Hof Weidenhöfer,
Kartoffeln: Biolandhof

Wir unterstützen



Slow Food®
Deutschland e.V.

2016

... weil unser Engagement
über den Tellerrand hinausgeht.

Unsere Schnitzel Leckereien

Schnitzel Wiener Art
mit frischen Pommes
9,90 €

Natur gebratenes Schnitzel
mit Rahmsoße und Knöpfles-Spätzle
12,90 €

Allgäuer Schnitzel
mit Tomaten und Bergkäse überbacke
dazu Bamberger Hörnla
(alte fränkische Kartoffelsorte)
14,90 €

Zigeunerschnitzel
mit pikanter Paprikasoße
dazu Pommes Frites
und kleinem Beilagensalat
14,50 €

Cordon Bleu vom Schwein
mit Wedges
und kleinem Beilagensalat
14,50 €



Slow Food®
Deutschland e.V.

B u r g e r



- Burger

250 g Rindfleisch- Klassiker
mit Salat, roten Zwiebeln,
Mayonnaise und Ketchup

9,90 €



- Burger

250 g Rindfleischburger/
mit Speckstreifen, Cheddar,
Salat, Tomate, roten Zwiebeln,
Mayonnaise und Ketchup

11,90 €



- Burger

mit gegrilltem, **selbstgemachtem**
Gemüsepattie, Salat, Zwiebeln,
Ketchup und Veganer Mayonnaise

9,90 €

Vollwert – Burger

Vollkorn Buns,
250 g Rindfleisch- Klassiker
mit Salat, roten Zwiebeln,
Mayonnaise und Ketchup

11,90 €

Cheese - Burger

250 g Rindfleischburger
mit Salat, roten Zwiebeln,
Cheddar Käse,
Mayonnaise und Ketchup

11,90 €

Portion Pommes

3,90 €

Grillgemüse

4,50 €

Bratkartoffeln mit Zwiebeln,
ohne Speck

4,50 €

„Süßkartoffel – Pommes“

4,90 €

Portion Wedges mit
Tsatziki Dipp

5,90 €



Slow Food®
Deutschland e.V.

Gutes vom...

Wild, Geflügel & Rind

*Schwäbischer
Zwiebelrostbraten
mit Röstzwiebeln und
Bratkartoffeln*
19,50 €

*Wildgulasch mit
Semmelknödel, Blaukraut
und Preiselbeer- Birne*
16,90 €

*Hausgemachte
Rinderroulade in deftiger
Soße, mit Blaukraut und
Kartoffeln*
15,90 €

*Rumpsteak
mit Pfefferrahmsoße,
Grillgemüse
und Kartoffelgratin*
21,50 €

*¼ Freilandgans/ Klosterhof Ostrach
mit Knödel, Blaukraut und Soße*
19,50 €

*Genießen Sie bei uns eine
Weihnachtsgans für 4 Personen mit
Knödel, Blaukraut und Knödel
Dazu erhalten Sie eine Flasche
Rotwein
Nur 79,00 € - gerne auch zum
Abholen*

*Bitte bestellen Sie vor und bringen Sie
ihr Geschirr mit.*



Slow Food[®]
Deutschland e.V.

*Hähnchenbrust
vom Grill
mit gebratenen
Champignons,
Rahmsoße und
selbstgemachten
Knöpfles-Spätzle*
14,90 €