

Die 14 Hauptallergengruppen

Eier		Gluten		Milch		Sellerie	
Senf		Sesam		Soja		Lupinen	
Fisch		Krebstiere		Weichtiere		Erdnüsse	
Schwefeldioxid und Sulfite			Schalenfrüchte				

und die Zusatzstoffe...

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff	Nr. 6 mit Süßungsmittel	Nr. 10 chininhaltig
Nr. 2 mit Farbstoff	Aspartam,	Nr. 11 coffeinhaltig
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel	enth. Phenylalaninquelle	Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
Nr. 4 mit Süßungsmittel	Nr. 7 mit Süßungsmittel	Nr. 13 geschwärzt
Saccharin	Acesulfam	Nr. 14 gewachst
Nr. 5 mit Süßungsmittel	Nr. 8 mit Phosphat	Nr. 15 gentechnisch verändert
Cyclamat	Nr. 9 geschwefelt	

Lieber Gast

unser Salatteller besteht aus
 Karottensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat ,
 Tomaten, Rettichsalat  oder Krautsalat 
 Für den Blattsalat verwenden wir unseren Hausdressing 
 Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Vinaigrette  bevorzugen.

Bitte informieren Sie uns im Voraus über eine Nahrungsmittelunverträglichkeit.
 Wir kümmern uns persönlich um Ihr Wohlbefinden.

Herzlich willkommen!

Aperitif

<i>Edition Bauer</i> 	0,1 l	11,5% vol.	3,90 €
<i>Sekt Cuvée, trocken</i>			
<i>Schlosskellerei Affaltrach</i>			
<i>Bertoldi</i> 	0,1 l	11% vol.	4,20 €
<i>Prosecco Spumante Brut DOC</i>			
<i>Le Contesse</i>			
<i>mit Pfirsichlikör</i> ²	0,1 l	15% vol.	+ 0,60 €
<i>mit Cassis</i>	0,1 l	16% vol.	+ 0,60 €
<i>mit Holunderblütensirup</i>	0,1 l	0% vol.	+ 0,60 €
<i>Prosecco auf Eis</i> 	0,2 l	11% vol.	7,30 €
<i>Aperol</i> ^{2,10} <i>Spritz</i> 	0,25 l	15% vol.	6,30 €
<i>Lillet Wild Berry</i> 	0,25 l	17% vol.	6,30 €
<i>Sandemann Sherry dry</i> 	5 cl	15% vol.	3,80 €
<i>Campari</i> ² <i>Orange</i>	4 cl	25% vol.	5,80 €
<i>Campari</i> ² <i>Soda</i>	4 cl	25% vol.	5,30 €
<i>Martini bianco</i> 	5 cl	15% vol.	3,80 €
<i>Crodino</i> ^{2,3}	0,1 l	0% vol.	3,60 €

Für unsere kleinen Gäste

Kindersalat

Kartoffel-, Gurken-, Karotten- und Blattsalat 4,00 €

Kindergemüse

Karotten, Brokkoli und Blumenkohl 3,80 €

Portion Pommes

mit Ketchup 3,80 €

Portion Spätzle   mit Rahmsoße   4,00 €

größere Portion 6,00 €

Portion Kässpätzle     6,00 €

auf Wunsch mit Röstzwiebeln 6,00 €

Zwei Maultaschen   6,00 €

geröstet mit Ei 6,00 €

Paniertes Schweineschnitzel*   7,80 €

mit Pommes frites

Cordon bleu vom Schweinerücken*   9,80 €

mit Schinken^{1,3,8} - Käse  - Füllung,
mit Pommes frites

Putenschnitzel

mit Rahmsoße   und Spätzle   8,50 €

Chicken Nuggets   7,50 €

mit Pommes frites

10-er Chicken Nuggets   10,50 €

mit Pommes frites

* auch in Nico-Style (=gluteinfrei) möglich

Vorspeisen

- Flädlessuppe*    
Brühe vom Tafelspitz mit Pfannkuchenstreifen 4,90 €
- Maultaschensuppe*   
Brühe vom Tafelspitz mit schwäbischen Ravioli 4,90 €
- Tomatensuppe* 
mit Sahnehaube  *und Croûtons*  4,90 €
- A Maultäschle*  
geschmelzt mit Kartoffelsalat  5,80 €
- Unser Beilagensalat* 
mit unserem Hausdressing 
auf Wunsch auch mit Vinaigrette  *möglich* 5,20 €

Kleinere Gerichte

- Tellerschnitzel vom Schweinerücken*  
mit Kartoffelsalat  10,80 €
- Maultaschen*   *geröstet mit Ei* 
dazu Kartoffel-  *und Blattsalat* 10,80 €
- Allgäuer Kässpätzle*    
mit Röstzwiebeln 9,50 €
- Schweizer Wurstsalat* ^{1,3,8}
mit Käse  *und Brot* 10,50 €

Hauptgerichte

<p>Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken  </p> <p>mit Pommes frites</p>	<p>12,80 €</p> <p>kleine Portion 10,80 €</p>
<p>Cordon bleu vom Schweinerücken  </p> <p>Klassisch: mit Schinken^{1,3,8} -Käse-  Füllung, Elsässer: mit Schwarzwälder Schinken¹ und Camembert </p> <p>dazu Pommes frites</p>	<p>14,80 €</p> <p>kleine Portion 12,80 €</p>
<p>Schlemmer-Filet</p> <p>Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße, </p> <p>Spätzle   und buntem Gemüse</p>	<p>20,80 €</p> <p>kleine Portion 18,80 €</p>
<p>Rahmgeschnetzeltes </p> <p>vom Schweinefilet mit Champignons, Röstitaler</p>	<p>14,80 €</p> <p>kleine Portion 12,80 €</p>
<p>Tafelspitz mit Meerrettichsahnesoße^{3,9},   </p> <p>frischem Kren und Salzkartoffeln</p>	<p>15,80 €</p> <p>kleine Portion 17,80 €</p>
<p>Gebratenes Lachsfilet  </p> <p>mit Kapernbutter  und Kartoffelgratin</p>	<p>17,80 €</p> <p>kleine Portion 15,80 €</p>
<p>Hausplatte für zwei Personen</p> <p>zwei Schweinemedallions, zwei Zwiebelrostbrätle und zwei panierte Schweineschnitzele,  </p> <p>mit buntem Gemüse, Pommes frites und Spätzle  </p> <p>dazu Bratensoße  und Rahmsoße  </p>	<p>37,80 €</p>

Schwäbisch gut

Linsen  mit Spätzle   8,30 €
 dazu Saitenwürstle ^{1,3,8} und Bauchspeck ^{1,3,8} 11,30 €

Zwiebelrostbraten -auf Wunsch mit Fettrand
 mit Spätzle   oder Bratkartoffeln,
 und Bratensoße  21,80 €
kleine Portion 19,80 €

Geigersbühler Teller
 Zwiebelrostbrätle und Schweinemedailon,
 mit Bratensoße  Maultäschle  
 und Kässpätzle     23,80 €

Großer bunter Salatteller...

unser Salatteller besteht aus
 Karottensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat 
 Tomaten, Rettichsalat  oder Krautsalat 
 mit unserem Hausdressing 
 auf Wunsch auch mit Vinaigrette  möglich

... mit gebratener Putenbrust und Mais 14,80 €

... mit Backfrischkäse   12,80 €

... mit panierten Schweineschnitzelstreifen   13,80 €

Nachtisch

<i>Schokoküchlein</i> <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	7,30 €
<i>Unser kleines Tagesdessert</i>	4,50 €
<i>Heiße Liebe</i> <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i> <i>und Sahnehaube</i>	7,30 €
<i>Bailey's Becher</i> <i>Schokoladen- und Vanilleeis</i> <i>mit Bailey's Irish Cream und Sahne</i>	6,80 €
<i>Stück Kuchen</i> <i>mit Sahne</i>	3,00 € 3,60 €
<i>Kaffee On Ice</i> <i>Tasse Kaffee mit Vanilleeis</i>	3,60 €