

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

Edition Bauer  Sekt Cuvée, trocken Schlosskellerei Affaltrach	0,1 l	11,5% vol.	4,50 €
Bertoldi  Prosecco Spumante Brut DOC Le Contesse	0,1 l	11% vol.	4,70 €
mit Pfirsichlikör ²	0,1 l	15% vol.	+ 0,60 €
mit Cassis	0,1 l	16% vol.	+ 0,60 €
mit Holunderblütensirup	0,1 l	0% vol.	+ 0,60 €
Prosecco auf Eis 	0,2 l	11% vol.	8,50 €
Aperol ^{2,10} Spritz 	0,25 l	15% vol.	7,80 €
Lillet Wild Berry 	0,25 l	17% vol.	7,80 €
Sarti ^{2,10} Spritz 	0,25 l	14% vol.	8,30 €
Campari ² Orange	4 cl	25% vol.	6,30 €
Campari ² Soda	4 cl	25% vol.	5,80 €
Martini bianco 	5 cl	15% vol.	4,50 €
Crodino ^{2,3}	0,1 l	0% vol.	3,80 €
Bauer Sun Rise Marakujanectar, Grenadine, Soda	0,1 l	0% vol.	3,80 €

Für unsere kleinen Gäste

Kindersalat

Kartoffel-, Gurken-, Karotten- und Blattsalat 4,80 €

Kindergemüse

Karotten, Brokkoli und Blumenkohl 4,80 €

Portion Pommes

mit Ketchup 4,30 €

Portion Spätzle   mit Rahmsoße   4,80 €
größere Portion 6,80 €

Portion Kässpätzle     6,80 €
auf Wunsch mit Röstzwiebeln

Zwei Maultaschen   6,80 €
geröstet mit Ei

Paniertes Schweineschnitzel*   9,80 €
mit Pommes frites

Cordon bleu vom Schweinerücken*   11,80 €
mit Schinken^{1,3,8} - Käse  - Füllung,
mit Pommes frites



Putenschnitzel 10,80 €
mit Rahmsoße   und Spätzle  

Chicken Nuggets   9,30 €
mit Pommes frites

10-er Chicken Nuggets   12,30 €
mit Pommes frites

* auch in Nico-Style (=gluteinfrei) möglich

Vorspeisen

- Flädlessuppe*    
Brühe vom Tafelspitz mit Pfannkuchenstreifen 5,80 €
- Maultaschensuppe*   
Brühe vom Tafelspitz mit schwäbischen Ravioli 5,80 €
- A Maultäschle*  
geschmelzt ^{1,3,8} mit Kartoffelsalat  8,30 €
- Unser Beilagensalat* 
mit unserem Hausdressing 
auf Wunsch auch mit Vinaigrette  *möglich* 6,30 €

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* 15,80 €
- ... mit Back-Käse*   14,80 €
- ... mit gebratenen Champignons*  14,80 €
- ... mit panierten Schweineschnitzelstreifen*   16,80 €

Schwäbisch gut

Geschmorte Schweinebäckle

mit Trollingersöfle  und Spätzle   18,80 €
 kleine Portion 16,80 €

Zwiebelrostbraten -auf Wunsch mit Fettrand






mit Spätzle   oder Bratkartoffeln,
 und Bratensoße  25,80 €
 kleine Portion 22,80 €

Geigersbühler Teller

Zwiebelrostbrätle und Schweinemedailon,
 mit Bratensoße  Maultäschle  
 und Kässpätzle     26,80 €

Hauptgerichte

Filetteller

Schweinemedailons mit Speck ^{1,3,8} und Käse  
 dazu Champignonrahmsoße  und Spätzle   22,80 €
 kleine Portion 20,80 €

Cordon bleu vom Schweinerücken

Klassisch: mit Schinken ^{1,3,8} -Käse-  Füllung,
 Elsässer: mit Schwarzwälder Schinken¹ und Camembert 
 dazu Pommes frites 19,80 €
 kleine Portion 17,80 €




Rahmgeschnetztes

vom Schweinefilet mit Champignons
 und Röstitaler 19,80 €
 kleine Portion 17,80 €

Tafelspitz mit Meerrettichsahnesoße ^{3,9},   
 frischem Kren und Salzkartoffeln 19,80 €

kleine Portion 17,80 €

Kleinere Gerichte

- Tellerschnitzel vom Schweinerücken*  
mit Kartoffelsalat  13,50 €
- Maultaschen*   mit Speck-Zwiebel-Schmelze 
dazu Kartoffel-  und Blattsalat 14,50 €
- Allgäuer Kässpätzle*    
mit Röstzwiebeln 10,80 €
- Schweizer Wurstsalat* ^{1,3,8}
mit Käse  und Brot  12,80 €

Nachtisch

- Schokoküchlein*
mit Vanilleeis und Sahne 8,80 €
- Unser kleines Tagesdessert* 4,80 €
- Heiße Liebe*
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahnehaube 8,80 €
- Bailey's Becher*
Schokoladen- und Vanilleeis
mit Bailey's Irish Cream und Sahne 8,30 €
- Espresso On Ice*
Tasse Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,20 €