

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.	4,20 €
Bertoldi  Prosecco Spumante Brut DOC Le Contesse	0,1 l	11% vol.	4,50 €
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.	8,30 €
Aperol ^{2,10} Spritz 	0,25 l	15% vol.	7,30 €
Lillet Wild Berry 	0,25 l	17% vol.	7,30 €
Sarti ^{2,10} Spritz 	0,25 l	14% vol.	7,80 €
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 4,50 €

Kindergemüse

Karotten, Brokkoli und Blumenkohl 4,50 €

Portion Pommes

mit Ketchup 3,80 €

Portion Spätzle   mit Rahmsoße   4,00 €

größere Portion 6,00 €

Portion Kässpätzle    
auf Wunsch mit Röstzwiebeln 6,50 €

Zwei Maultaschen  
geröstet mit Ei 6,50 €

Paniertes Schweineschnitzel*  
mit Pommes frites 8,80 €

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

Putenschnitzel
mit Rahmsoße   und Spätzle   9,80 €

Chicken Nuggets  
mit Pommes frites 8,80 €

10-er Chicken Nuggets  
mit Pommes frites 11,80 €

* 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  7,80 €
- Unser Beilagensalat* 
mit unserem Hausdressing 
auf Wunsch auch mit Vinaigrette  *möglich* 5,80 €

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* 15,80 €
- ... mit Backfrischkäse*   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  24,80 €
 kleine Portion 22,80 €

Geigersbühler Teller

Zwiebelrostbrätle und Schweinemedailon,
 mit Bratensoße  Maultäschle  
 und Kässpätzle     25,80 €

Hauptgerichte

Filetteller

Schweinemedallions mit Speck ^{1,3,8} und Käse  
 dazu Champignonrahmsoße  und Spätzle   21,80 €
 kleine Portion 19,80 €

Cordon bleu vom Schweinerücken

Klassisch: mit Schinken ^{1,3,8} -Käse-  Füllung,
 Elsässer: mit Schwarzwälder Schinken¹ und Camembert 
 dazu Pommes frites 18,80 €
 kleine Portion 16,80 €


Rahmgeschnetztes

vom Schweinefilet mit Champignons
 und Röstitaler 17,80 €
 kleine Portion 15,80 €

Tafelspitz mit Meerrettichsahnesoße ^{3,9},   
 frischem Kren und Salzkartoffeln 18,80 €

kleine Portion 16,80 €

Kleinere Gerichte

- Tellerschnitzel vom Schweinerücken  
mit Kartoffelsalat  13,50 €
- Maultaschen   geröstet mit Ei 
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 8,30 €
- Unser kleines Tagesdessert 4,80 €
- Heiße Liebe
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahnehaube 8,30 €
- Bailey's Becher
Schokoladen- und Vanilleeis
mit Bailey's Irish Cream und Sahne 7,80 €
- Kaffee On Ice
Tasse Kaffee mit Vanilleeis 3,80 €