

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.	3,50 €
Bertoldi  Prosecco Spumante Brut DOC Le Contesse	0,1 l	11% vol.	3,80 €
mit Pfirsichlikör ²	0,1 l	15% vol.	+ 0,50 €
mit Cassis	0,1 l	16% vol.	+ 0,50 €
mit Holunderblütensirup	0,1 l	0% vol.	+ 0,50 €
Prosecco auf Eis 	0,2 l	11% vol.	6,30 €
Aperol ^{2,10} Spritz 	0,25 l	15% vol.	5,80 €
Lillet Wild Berry 	0,25 l	17% vol.	5,80 €
Sandemann Sherry dry 	5 cl	15% vol.	3,50 €
Campari ² Orange	4 cl	25% vol.	5,20 €
Campari ² Soda	4 cl	25% vol.	4,90 €
Martini bianco 	5 cl	15% vol.	3,50 €
Crodino ^{2,3}	0,1 l	0% vol.	3,30 €

Für unsere kleinen Gäste

Kindersalat

Kartoffel-, Gurken-, Karotten- und Blattsalat 3,80 €

Kindergemüse

Karotten, Brokkoli und Blumenkohl 3,50 €

Portion Pommes

mit Ketchup 3,30 €

Portion Spätzle   mit Rahmsoße   3,80 €

größere Portion 5,50 €

Portion Kässpätzle     5,50 €

auf Wunsch mit Röstzwiebeln 5,50 €


Zwei Maultaschen   5,50 €

geröstet mit Ei 5,50 €

Paniertes Schweineschnitzel*   7,30 €

mit Pommes frites

Cordon bleu vom Schweinerücken*   9,30 €

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

Putenschnitzel 7,80 €

mit Rahmsoße   und Spätzle  

Chicken Nuggets   6,80 €

mit Pommes frites

10-er Chicken Nuggets   9,80 €

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  9,80 €
- Maultaschen*   *geröstet mit Ei* 
dazu Kartoffel-  *und Blattsalat* 10,30 €
- Allgäuer Kässpätzle*    
mit Röstzwiebeln 8,30 €
- Schweizer Wurstsalat* ^{1,3,8}
mit Käse  *und Brot* 9,80 €

Schwäbisch gut

Geschmorte Schweinebäckle		13,80 €
mit Trollingersöfle  und Spätzle  		11,30 €
Zwiebelrostbraten -auf Wunsch mit Fettrand		
mit Spätzle   oder Bratkartoffeln,		
und Bratensoße 		20,80 €
	kleine Portion	18,80 €
Geigersbühler Teller		
Zwiebelrostbrätle und Schweinemedallion,		
mit Bratensoße  Maultäschle  		
und Kässpätzle    		19,80 €

Hauptgerichte

Cordon bleu vom Schweinerücken  		
Klassisch: mit Schinken ^{1,3,8} -Käse-  Füllung,		
Elsäßer: mit Schwarzwälder Schinken ¹ und Camembert 		
dazu Pommes frites		13,80 €
	kleine Portion	11,80 €
Rahmgeschnetzeltes 		
vom Schweinefilet mit Champignons,		
Röstitaler		13,80 €
	kleine Portion	11,80 €
Tafelspitz mit Meerrettichsahnesoße ^{3,9} ,   		
frischem Kren und Salzkartoffeln		13,80 €
	kleine Portion	11,80 €
Hausplatte für zwei Personen		
zwei Schweinemedallions, zwei Zwiebelrostbrätle		
und zwei panierte Schweineschnitzele,  		
mit buntem Gemüse, Pommes frites und Spätzle  		
dazu Bratensoße  und Rahmsoße  		33,80 €

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 13,80 €

... mit Mozzarella-Sticks   11,80 €

... mit gebratenen Champignons  11,80 €

... mit panierten Schweineschnitzelstreifen   12,80 €

Nachtisch

Schokoküchlein

mit Vanilleeis und Sahne 7,30 €

Unser kleines Tagesdessert 3,80 €

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahnehaube 7,30 €

Bailey's Becher

Schokoladen- und Vanilleeis
mit Bailey's Irish Cream und Sahne 6,80 €

Kaffee On Ice

Tasse Kaffee mit Vanilleeis 3,60 €