

Wochenkarte

gültig Montag, Mittwoch, Donnerstag & Freitag nur abends, Wochenende und Feiertage mittags und abends

Vorspeisen

Zwiebelsuppe

mit Brezel-Croutons und würzigem Käse überbacken / 5,20 €

gegrillte Avocado mit Burrata und Mango-Salsa

an mariniertem Blattsalat und Ciabatta / 8,50 €

Hauptgerichte

Alpenschnitzel

(paniertes Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse)
an Spinatspätzle in Lauchsahne und Röstzwiebeln / 16,80 €

Schwäbischer Rinder-Sauerbraten

mit hausgemachten Semmelknödeln und Rotkraut/ 19,80 €

Putensteak im Erdnussmantel

mit Twisterkartoffeln, Sourcream-Dip
und Ananas-Chutney / 15,80 €

Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“

mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat / 10,80 €

Vegetarisch

Südtiroler Veggieteller

Hausgemachte Kasknödel und Steinpilzravioli an Kräuterrahm,
dazu Parmesan und Blattsalate in Apfeldressing/ 14,50 €

Desserts

Eisknödel (innen Eis außen heiß)

mit Kirschragout und Sahne / 5,50 €

Espresso „Speziale“

mit einem Schuss Orangenlikör, Vanilleeis und Sahne / 4,20 €

Mocca-Creme-brûlée

mit roten Beeren und Eierliköreis/ 5,90 €

Haselnuss-Nougat-Tiramisu

mit frischer Banane/ 5,50 €

Empfehlung der Woche:

Hagnauer

Winzerglühwein

Tasse / 3,80 €

2020 „Bernadette“

Blauer Spätburgunder

Weingut Aufricht

Stetten/Bodensee

Deutscher Qualitätswein, halbtrocken

11,5%vol.

Flasche 0,75 l / 22,- €

Raderacher Brunnenbier

(hauseigenes Bier)

Märzen, naturtrüb

5,5 % vol.

Flasche 0,33 l / 3,20 €

Ravensburger

Bürgerbräu

Maskulator

Doppelbock

7,5 % vol.

Flasche 0,5 l / 4,10 €