

## Frisch aus dem Suppentopf

Grießnockerlsuppe	1,3	3,50
Leberknödelsuppe mit Flädle	1,3,6	3,90
Schwäbische Festtagssuppe	1,3,5,6	4,50
Feurige ungarische Gulaschsuppe		5,50

## Frische Salate / Kalte Vorspeisen

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing bestehend u.a. aus Essig, Öl und Senf serviert. 6,9,b,h

Blatssalat		2,50
Kleiner Gemischter Salat		3,90
Großer Gemischter Salat		6,50

Schlemmerteller mit marktfrischen Blatssalaten, Tomaten, Gurken, Eiern, Ananas und gebratenen Putenstreifen, dazu Baguette		9,80
--	--	------

Bergsteigersalat	b	
mit marktfrischen Blatssalaten, Tomaten, Gurken, Käsestreifen, Eiern und gerösteten Champignons, dazu Baguette		9,80

Marinierter Tafelspitz	g,c,b	
mit Balsamicoessig, Kürbiskernöl, an Linsensalat dazu Bratkartoffeln mit Speck*		11,90

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmitteln (8) mit Phosphat (9) mit Süßungsmittel (11) koffeinhaltig

# Dreischwabenküche Schmankerl

saftiger Krustenbraten h,b,c

vom bayerischen Jungschwein, frisch aus dem Ofen

mit hausgemachter Natursobe, Blaukraut<sup>1,2</sup> und Kartoffelknödeln

9,80

Eine halbe Schweinshaxe b,c,d

saftig, knusprig gegrillt mit Krautsalat

und Kartoffelknödeln

10,80

Holzfüllersteak c,b

mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck\*

12,80

Allgäuer „Almdudler“ 3,6,1,h

mit Fleischpflanzerl, Maultaschen, Schwammerlsobe und Spätzle

9,90

Jägerbraten 1,3,h

vom Schwein, dazu Pilzrahmsobe, Spätzle und Preiselbeerbirne

11,80

Echter Tafelspitz vom Weiderind d,c

mit Meerrettichsobe, dazu Bouillonkartoffeln

13,90

Schwabenpfanne 1,3,a

gegrilltes Schweinefilet, Schwammerlsobe und Kässpätzen

14,90

„Drei Schwaben Küche Pfanne“ 2,c,b

mit Krustenbraten, Haxe, Tafelspitz, Speck, Würstl auf Sauerkraut,

Kartoffelknödeln und Semmelknödeln

15,90

Schwäbischer Rostbraten 1,3,a

von der Rinderlende mit Kässpätzen und Röstzwiebeln

19,90

Jedes Gericht auf zwei Tellern möglich, 1,50 € Aufpreis. Beilagen Änderung mit gemischtem Salat 1,50 € Aufpreis

## Schwäbisch-bayrische Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat	b,c,g,a	
mit Essiggurken, Zwiebelringen, dazu Bauernbrot		6,90
Schweizer Wurstsalat	b,c,g,a	
mit Essiggurken <sup>1,2</sup> , Zwiebelringen, Käsestreifen, dazu Bauernbrot		7,90
6 Stück Nürnberger-Rostbratwürste	g	7,90
auf Sauerkraut, dazu Bauernbrot		
Currywurst	b,g,c,h	
mit Pommes Frites und würziger Sauce		7,90

## Für den Kleinen Hunger

Zwei Spiegeleier	c,b,3	
mit Gewürzgurke <sup>1,2</sup> und Bratkartoffeln mit Speck*		6,90
Kleiner Krustenbraten	mit Blaukraut und Kartoffelknödeln	h,b,c 7,50
Schwäbische Linsenteller	mit Wienerle und wammerl dazu Spätzle	b,g,c 7,90
Kleiner Jägerbraten,	dazu Pilzrahmsoupe, Spätzle und Preiselbeerbirne	1,3,h 8,90
Echter Tafelspitz	vom Rind mit Meerrettich, dazu Bouillonkartoffeln	d,c 9,90
Kleines Wiener Schnitzel	vom Kalb, dazu Bratkartoffeln mit Speck*	b,c 11,90

## Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kässpatz'n mit Schmelz zwiebeln und Blattsalat	1,3,a,h	10,80
Schwammerl in Rahm mit Semmelknödel	6	9,80
Schwäbische Maultaschen auf Sauerkraut und Schmorzwiebeln	h,1,3	8,90
Spätzlepfanne Spätzle mit Gemüse und frischen Champignons, mit Käse überbacken	1,9,a	10,90

## Feine Fischepezialitäten

Forelle nach Müllerinart mit Blattspinat und Salzkartoffeln		9,90
Zanderfilet vom Grill an Weißweinschaum, mit Mandelbrokkoli und Salzkartoffeln		16,90

Gerne packen wir Ihr Essen ein. Pro Verpackungseinheit berechnen wir 1,00 €.

# Schnitzelspezialitäten

## Vom Schwein

Schnitzel nach „Wiener Art“

goldbraun gebacken vom Schweinerücken mit Pommes Frites c		11,80
Jäger Schnitzel Natur vom Schweinerücken mit Spätzle	1,3	12,80

## Von der Pute

Augsburger Schnitzel

Saftiges Putenschnitzel, goldbraun gebacken, mit Pommes Frites	c,1,3	10,80
Jägerschnitzel von der Pute mit Pommes	c,1,3	11,80

## Vom Kalb

Echtes Wiener Schnitzel vom Kalb, dazu Bratkartoffeln mit Speck*	b,c,1,3	17,90
Jägerschnitzel Naturgegrillt vom Kalb mit Spätzle	1,3	18,90

## Steaks

Rinderlendesteak ca 200 gr.		15,90
Pfeffersteak ca 200 gr.		16,90
Putensteak ca 200 gr.		11,90

Alle Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter als

## Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck*	b,c	3,50
Pommes Frites	c	3,50
Kartoffelsalat		3,50
Knoblauch-Brötchen		3,50
Country Potatoes	c	3,50

# Dessert & Kaffeespezialitäten

Leidenschaftlich genießen

Schwäbische Apfelküchle mit creme Vanille und Früchten<sup>1,3,6</sup>  
5,90

Apfelstrudel mit vanilleeis und Sahne<sup>1,3,6</sup>  
5,80

DSK Kaiserschmarrn mit Zwetschgen oder Apfelmus<sup>1,3,h</sup>  
6,90

Dazu empfehlen wir heute frisch gebrühten

Seeberger Espresso Giulio Miscela i 2,00

Espresso Macchiatto i,6 3,00

Espresso Correto Grappa die Barolo i,d 3,00

Seeberger Tasse Caffee Viena Crema i 2,50

Seeberger Cappuccino Cremosa i,6 2,80

Seeberger Latte Macchiato Milde i,6 3,50

Seeberger Milchkaffee Jumbo i,6 3,50

Eiskaffee oder Eisschokolade mit vanilleeis i,6 3,50

### Zeichenerklärung Zusatzstoffe

- a. Mit Farbstoff
- b. Mit Konservierungsstoff
- c. Mit Antioxidationsmittel
- d. Geschwefelt
- e. Mit Geschmacksverstärker
- f. Geschwärzt
- g. Mit Phosphat
- h. Mit Süßungsmitteln
- i. Koffeinhaltig
- j. Chininhaltig

### Zeichenerklärung Allergene

- 1. Weizen
- 2. Krebstiere
- 3. Eier
- 4. Fische
- 5. Erdnüsse
- 6. Milch/Laktose
- 7. Pistazien
- 8. Haselnüsse
- 9. Senf
- 10. Sesamsamen
- 11. Weichtiere
- 12. Sulfite

### Kennzeichnung \*

- \* Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E250, E262), Maltodextrine, Geschmacksverstärker: E621, Dextrose, Saccharose, Antioxidationsmittel: E316 und E301, Gewürzextrakte und Aromen (u.a. Sellerie), Rauch