

# Heute empfehlen wir Ihnen

## Leckerer Vorweg

### kleine Salatschale

mit Essig-Öl-Dressing  
small salad bowl with vinegar and oil dressing  
€uro 6,95

### lauwarmer Pfifferlingssalat

Blattsalate, gebratene Pfifferlinge,  
Himbeerdressing, gebackener  
Ziegenfrischkäse  
€uro 14,95

*Luke-warm chanterelles salad, raspberry-dressing  
and baked goat's cheese*

## Löffelchen für Löffelchen...

Schaumiger

### Cappuccino von frischen Pfifferlingen

knusprige Croûtons €uro 6,95  
chanterelles cream soup with croûtons

☞☞☞

**Zu unseren Gerichten**

**empfehlen wir:**

ein hausgebrautes  
Bier

Märzen, Helles, Hefeweizen oder  
Jubiläumsbier (dunkel)

☞☞☞

**„Limberi-Secco“**

Limette-Himbeer-Rosmarin-  
Ingwer-Secco  
| Wassersprizz | Eiswürfel  
0,1 l €uro 5,50

**„Waldi - Sprizz“**

Waldbeerenmix  
Sekt Hausmarke Rosé Trocken  
0,2 l €uro 6,30

## Was die Chefin gerne isst

### Genießen ohne Fleisch

#### „Rote Beete Nudeltaschen“

hausgemachte Nudeltaschen |  
Rote-Beete-Füllung |  
Blattspinat | Weißwein-Kräuter-Sauce  
€uro 17,95

*Pasta stuffed with a tasty ricotta-beetroot-filling  
with spinach and white-herb-sauce*

#### Portion frische Pfifferlinge

in Kräuterrahm | hausgemachte Semmelknödel  
(auf Wunsch auch ohne Speck)  
Portion of fresh chanterelles  
in herbal cream home made bread dumplings  
(without bacon upon request) €uro 18,95

## "bunte Salatschale"

bunte Salatblätter | Tomate | Gurke Kresse |  
Karottenspiralen mit Essig-Öl-Dressing  
€uro 10,95

lettuce leaves | tomato | cress | cucumber  
carrot strips | oil and vinegar dressing

### dazu empfehlen wir:

- + gebratene Champignons €uro 4,50
- + gebratene Streifen von der Rinderlende  
€uro 5,95
- + 5 gebratene Riesengarnelen €uro 8,95

## Fischer's Fritz fischt frische Fische...

### Saiblingsfilet

aus „*Ottobeurer Gewässern*“ (Fischzucht Ripfel)  
sanft gebraten | frischer Blattspinat |  
hausgemachter Kartoffelbaumkuchen  
*Char fillet from "Ottobeurer rivers" (Fishfarm Ripfel) with*  
*green asparagus and homemade potatoe cake*  
€uro 21,95

## Was der Braumeister gerne isst

### „Ottobeurer Brauerteller“

zarte Medaillons vom Schwein |  
Champignonrahmsauce | Jus |  
Kräuterbutter | buntes Gemüse | Spätzle  
*pork fillet medallions | herb butter | creamy*  
*mushrooms | traditional home-made pasta*  
*vegetables*  
€uro 19,95 ( kleine Portion €uro 17,95)

## Aus der Pfanne & vom Grill

### Lammhaxe

sanft geschmort, Rosmarin Jus  
Rahm-Kraut |  
Kartoffelbaumkuchen

*Lamb Knuckle | cream cabbage | potatoe cake*

€uro 24,95



### „Allgäuer Zwiebelrostbraten“

vom Roastbeef (Rinderlende) | geröstete  
Maultasche | knusprige Röstzwiebeln |  
feiner Bratenjus | Gemüse | Kässpätzten  
*slice of roast sirloin beef, roasted "Maultasche"*  
*(Giant ravioli) | crispy roasted onions | delicious*  
*gravy | home-made cheese pasta | vegetable*  
*garnish* €uro 27,95 (kl. Portion €uro 25,95)

### Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel goldgelb paniert,  
dazu knusprige Pommes frites  
*Pork schnitzel, with French fries*  
€uro 17,95 (kl. Portion €uro 15,95)

### dazu empfehlen wir:

- + kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing  
*small salad bowl with vinegar and oil dressing*  
+ €uro 6,95

## Hierzu empfehlen wir Ihnen:

### Weißer-Burgunder junge Frische

trocken, fruchtig Goldgelb, leicht mit feine  
Aromen von frische Burgunder und Lindenblüten  
Ein typischer Weißburgunder mit einer feinen  
Frucht und einer saftigen, mineralischen Art  
WG HUNN/ nahe Kaiserstuhl

0,2L €uro 6,95 0,75L €uro 23,95

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

(2) mit Konservierungsstoffe, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt, (9) mit Süßungsmittel, (10) mit Verdickungsmittel, (15) Nitritpökelsalz