

| rankische Schäufele (roi min 800y) in Bierraue, serviert met Kortoffelliblen Jafelspitz "Schweinelmuter Ant" gebeicht, met Merrettischause dasse Hosberistensedeln und Preiselbeeren fränkischer Sauerbraten in kritturer Seuze mein Traktionerzeept dasse heusgeweinter dan im Retweinsaße Schützel - aus dem frischen und Krastoffellibles Brauchaus ochnitzel Naturschnitzel "Schurken serviert met Pommes Schnitzel "Schurken, serviert met Pommes Schnitzel "Wiener Aut" 19.80 Schnitzel "Wexica" 19.80 Schnitzel vom Millinerbrüstehen +2,20 jest Someinsessinstehen und Köse überbacken, Trappson überbacken, serviert met Pommes Allgäuer Könestertuken serviert met Pommes gerne dazu bestellen! Frischer "Manktsalat (met Vinagrette und Jepurt-Hausdressing) Paugemeinte Kräuterbutter Rumpsteak vom Anguorind (rin men 220y) Serviert mit Kartoffel-vedges und unsere agene Dement zuiebelnastbraten (rin men 220y) Rumpsteak met Rotvenipies, dazu Bratkartoffeln und Rostoweeleln Wiener Zwiebelnastbraten (rin men 220y) Rumpsteak met Rotvenipies, dazu Bratkartoffeln und Rostoweeleln Wiener Zwiebelnastbraten (rin men 220y) Savelle "Müllerin Aut" 2250 Spenateneo Rotbarsochfilet Spenateren Skaturoschifilet Spenateren Skaturoschifilet Spenateren Skaturoschifilet Spenateren Skaturoschifilet Spenateren Sunder met Rotvenipies, dazu Bratkartoffeln und Rostoweeleln Wiener Zwiebelnastbraten (rin men 220y) Spenateneo Rotbarsochfilet Spenateren Skaturoschifilet Spenateren Skaturoschifilet Spenateren Skaturoschifilet Spenateren Sunderingen Steller in Spenateren Schweineren und Künze, serviert met Pommes gellet met Schweineren und Künze, serviert met Pommes Schweineren Stellen Schenen und Künze, serviert met Pommes Schweineren Schweineren und Künze, serviert met Pommes Schweineren Schweineren Schweineren und Künze, serviert met Pommes Schweineren Schweineren Schweineren und Künze, serviert met Pommes Schweineren Schweineren und Künze, serviert met Pommes Schweineren Schweineren und Künze, serviert met Pommes Schweineren Schweinere | | Vous | speisen | |
|--|---|-----------|--|----------|
| Schäufele (roh man 2009) in Biersause, serviert met Kardeflellaßen Jafelspitz "Schweinfurter Au" gekoht, met Merrettischause dazus Hachaetsmudeln und Presselbeeren främkischer Sauerbraten prämkischer Sauerbraten schmitzel – aus dem frischen Schweinesbmotzel met Rommes Brauhaus schmitzel Naturschusted met Rommens Schmitzel – aus dem frischen Schweinesbmotzelm und Karteflellaße Schmitzel – aus dem frischen Schweinetachs Brauhaus schmitzel Naturschusted met Rommens Schmitzel – aus dem frischen Schweinetachs Brauhaus schmitzel Naturschusted met Rommens Schmitzel "Schafshäse" Paniertes Schweinesbmotzel met Schröstisse, Honig und Thymian überbacken, serviert met Fommes Schmitzel "Wiener Aut" Paniertes Schweinesbmotzel met Rommes Geheitzel "Wiener Aut" Naturschustel met Rommes Authanschnitzel Rumpsteak vom Angusrinal (roh min. 220y) Steak & Grill Rumpsteak vom Angusrinal (roh min. 220y) Rumpsteak met Korteffel-volges und unser eigene Viener Zueichelrasthraten (roh min. 220y) Viener Z | Winzersüppchen mit Zimtkrusteln vom Frankenwein | 7,50 | , , , , | 6,50 |
| (roh min. 800y) in Biersauce, serviert mit Kartoffelkläßen Jafelspitz "Schweinfunter Ant" gekoht, mit Meerrettichauce dazu Hochesitsmideln und Preiselbeeren fränklischen Sauerbraten in irdiger Saue min Troditionsrezept dazu hausgemachtes Wirsingemüse (in Spus) und Kartoffelkläße Schnitzel - aus dem frischen in Ratweinsaße Schnitzel - aus dem frischen Schweinelachs Brauhausschnitzel mit Kartoffelkläße Schnitzel - aus dem frischen Schweinelachs Brauhausschnitzel mit Rohmingipons, Schinken und Köse überbaken, serviert mit Pommes Schnitzel "Wiener Ant" 19,80 Schnitzel "Wiener Ant" 19,80 Schnitzel "Wiener Ant" 19,80 Schnitzel "Went Jalpeines und Köse überbaken, serviert mit Pommes Schnitzel "Wiener Ant" 16,50 Rahmochnitzel Mutursimitel mit Köse überbaken, serviert mit Pommes gerne dazu bestellen! Frischen Manktsalat (mit Vimigrette und Japart-Hausdressing) Fluster wir Kartoffel-wedges und unsere eigen Steak & Grill Rumpsteak wam Angusrind (rin min. 220g) Schwiener Zuniebelrasthraten (rin min. 220g) Wiener Zuniebelrasthraten (rin min. 220g) Wiener Zuniebelrasthraten (rin min. 220g) Pale Medaillans vam Schweinefilet In Proposation of Schweinefilet In Rinder Raastbeef H4,90 Matteigrob, hausgemächtes Wirsingemüse (in Spui) und Koze interfallation mittelgrob, hausgemächtes Wirsingemüse (in Spui) und Koze interfallation Medau hausgemächte Wirsingemüse (in Spui) und Koze interfallation Schnitzel "Weat Japan gestenent, dazu busgemächte Spüt-le In princer Schweinerstenent dazu bausgemächte Spüt-le Van Rinder Raastbeef H2,80 Schnitzel "Mexicon" I8,90 Famertes Schwitzel vom Kühnerbüstenen Famertes Schwitzel vom Kühnerbüstenen Famertes Schwitzel vom Kühnerbüstenen I8,90 Radmochäckenen in Ratweinsaße Schnitzel "Mexicon" I8,90 Radmochäckenen vom Kühnerbüstenen Famertes Schwitzel vom Kühn | | Frä | nkisch | |
| Jafelspitz "Schweinfunter Ant" gelacht, met Meerrettichsause dans Hochoeitsmideln und Preiselbeeren frünklischer Sauerbraten in kröftiger Sauer mich Traditionsrezept dans hausgemachtes Blachraut und Kardflekläße Schnitzel - aus dem frischen Schweinelachs Brauhaus schnitzel Naturschnitzel mit Pommes Schnitzel - aus dem frischen Schweinelachs Brauhaus schnitzel Naturschnitzel mit Robendrompignens, Schinken und Käse überbaken, serviert mit Pommes Schnitzel "Mexica" Paviertes Schweineschwitzel mit Schöfsäse, Honiq und Trypman überbaken, serviert mit Kardflersit Schnitzel "Wiener Aut" 18.90 Paviertes Schwitzel serviert mit Tommes Schnitzel "Wiener Aut" 18.50 Radurschnitzel mit Robendromse, Schweinelen und Käse überbaken, serviert mit Pommes Schnitzel schwitzel wit Jalapeines und Käse überbaken, serviert Schwitzel wit Jalapeines und Käse überbaken, serviert schwitzel wit Jalapeines und Käse überbaken, serviert mit Pommes Schnitzel und Johnert-Hausdressing) 19.80 Steak & Grill Rumpoteak vam Anguovind (rib min. 220y) serviert mit Kartiffel-Wedges und unsere aigen Wiener Zusielelnostbraten (rib min. 220y) Viener Zusie | Schäufele | 19,80 | Schweinebraten in Biersoße | 17,80 |
| petacht, mit Meerrettichause dazu Hochzeitsmudeln und Preiselbeeren frünkischen Sauerbuaten in kriftiger Sauer wah Traktionerezept dazu kausgemachtes Blaukraut und Karteffelkläße Schnitzel - aus dem frischen Schweinelachs Brauhausochnitzel Naturschnitzel und Rohmson geschmert, dazu kausgemachtes Blaukraut, Rosti-Kroketten und Preiselbeeren Schnitzel - aus dem frischen Schweinelachs Brauhausochnitzel Naturschnitzel und Rohmson pignons, Schniken und. Köse überbaken, serviert mit Pommes Schnitzel "Schafshäse" 19,80 Schnitzel "Mexica" Pomertes Schwitzelmritzen und Köse überbaken, Schnitzel "Wiener Ant" 16,50 Rahmschnitzel Naturschnitzel mit Rohmsouse, dazu Butterspötzle Allgäuer Käseschnitzel 18,50 Cordan bleu vom Schwein gerne dazu bestellen! Frischer Marktsalat (mit Vinagrette und Japart-Hausdressing) Papert Köse überbaken, dazu Rostzwiebeln Naturschnitzel und Köse, serviert mit Pommes Gerill mit Schriften und Köse, serviert mit Kondell-Wedges und unsere eigene Naturschnitzel und Japart-Hausdressing) Steak & Grill Rumpoteak vom Anguonind (rich min. 220g) Steak & Grill Rumpoteak vom Anguonind (rich min. 220g) Naturschnitzel und Japart-Hausdressing) Hy50 Steak & Grill Rumpoteak vom Anguonind (rich min. 220g) Naturschnitzel und Japart-Hausdressing) Hy50 Steak & Grill Rumpoteak vom Anguonind (rich min. 220g) Naturschnitzel und Japart-Hausdressing) Hy50 Steak & Grill Rumpoteak vom Anguonind (rich min. 220g) Naturschnitzel und Japart-Hausdressing) Hy50 Steak & Grill Rumpoteak vom Anguonind (rich min. 220g) Naturschnitzel und Japart-Hausdressing) Hy50 Steak & Grill Rumpoteak vom Anguonind (rich min. 220g) Naturschnitzel und Japart-Hausdressing) Hy50 Naturschnitzel und Japart-Hausdressing Naturschnitzel und Ja | (roh min. 800g) in Biersawe, serviert mit Kartoffelklößen | | dazu hausgemachtes Wirsinggemüse (m. Speck) und Kartoffelklö | Ве |
| und Praiselbeeren fränklischer Sauerubraten in kriftiger Sauer nach Traditionerezept dazu kousgemachtes Blaukraut und Karteffelklaße Schnitzel - aus dem frischen Schweinelachs Brauhausochnitzel Naturschnitzel 19,80 Naturschnitzel wit Rohmshampignons, Schinken und Käse überbacken, serviert mit Pannnes Schnitzel "Schafshäse" Paniertes Schweineschnitzel mit Schafstäse, Honig und Trypnian überbacken, serviert wit Karteffelrosti Schnitzel "Wiener Ant" Paniertes Schweitzel wit Rohmshampen Naturschnitzel wit Rohmsaue, dazu Butterspätzle Allgäuer Käseschnitzel Paniertes Schweitzel wit Rohmsaue, dazu Butterspätzle Allgäuer Käseschnitzel Naturschnitzel wit Rohmsaue, dazu Butterspätzle Rumpsteak vom Anguorind (rin min. 220g) Steak & Grill Rumpsteak vom Anguorind (rin min. 220g) Steak & Grill Rumpsteak vom Anguorind (rin min. 220g) Naturschnitzel und Jospurt-Hausdressing) Hy50 Steak & Grill Rumpsteak vom Anguorind (rin min. 220g) Naturschnitzel und Jospurt-Hausdressing) Hy50 Steak & Grill Rumpsteak vom Anguorind (rin min. 220g) Naturschnitzel und Jospurt-Hausdressing) Hy50 Steak & Grill Rumpsteak vom Anguorind (rin min. 220g) Naturschnitzel und Jospurt-Hausdressing) Hy50 Steak & Grill Rumpsteak vom Anguorind (rin min. 220g) Naturschnitzel und Jospurt-Hausdressing) Hy50 Steak & Grill Rumpsteak vom Anguorind (rin min. 220g) Naturschnitzel und Jospurt-Hausdressing) Hy50 Steak & Grill Rumpsteak vom Anguorind (rin min. 220g) Naturschnitzel und Jospurt-Hausdressing) Hy50 Steak & Grill Rumpsteak vom Anguorind (rin min. 220g) Naturschnitzel und Jospurt-Hausdressing) Hy50 Steak & Grill Naturschnitzel und Rostsweibeln Nat | Tafelspitz "Schweinfurter Art" | 19,80 | Paar Bauernbratwürste | 14,90 |
| frünkischer Sauerbraten 20,90 Rinderbäckehen im Ratweinsaße 24,80 lang und langsom geschwort, dazu hausgamachtes Blaukraut, dazu hausgemachtes Blaukraut und Kartdfelklaße Schnitzel - aus dem frischen Schweinedachs Brauchausschnitzel Naturschnitzel mit Rohmchongiquons, Schinken und Köse überbacken, serviert mit Pommes Schnitzel "Schafskäse" Powiertes Schweinschwitzel mit Schofskäse, Honig und Thymian überbacken, serviert mit Kortoffelrosti Schnitzel "Wiener Aut" 16,50 Rahmschnitzel Naturschnitzel mit Rohmsaue, dazu Butterspötzle Allgäuen Käseeschnitzel 18,50 Condan bleu vom Schwein gerne dazu bestellen! Frischer whanktoalat (mit Vinagrette und Jeghurt-Hausdressung) **Yord Steak & Grill Rumpsteak vom Anguorind (roh min. 220q) Pomierter vint Kartoffel-Wedges und unsere eigene Mausgemachte feurge Pfeffer-Kräutersaue, -oder- 2) musgemachte Kräuterbatter Wiener Zwiebelvastbraten (roh min. 220q) Wiener Zwiebelvastbraten (roh min. 220q) Wiener Zwiebelvastbraten (roh min. 220q) Powierter Med Robweinus, dazu Brathartoffeln und Rost-sweebeln an Chempignenrahmsauez, dazu hausgemachten Spötzle an Chempignenrahmsauez, dazu hausgemachte Spötzle 24,80 Rostit-Kroketten und Präiselbeeren Rostit-Kroketten und Präiselbeeren Schnitzel vom Kühnerbrüüsteche †*2,20 †*Bachmitzel vom Kühnerbrüüstechen | gekocht, mit Meerrettichsauce dazu Hochzeitsnudeln | | mittelgrob, hausgebrüht dazu hausgemachtes Speck-Sauerkraut | <u>.</u> |
| in kräftiger Sauze nach Traditiensrezept dazu hausgemachtes Blaukraut und Kartaffelkloße Schnitzel - aus dem frischen Schweinelachs Brauthausochnitzel Naturschnitzel nat Röhnchompognoms, Schinken und Käse überbacken, serviert mit Pommes Schnitzel "Schafskäse" Pomertes Schweineschmitzel mit Schafskäse, Honig und Thyonian überbacken, serviert mit Kortaffelrösti Schnitzel "Wienen Aut" 16,50 Rahmschnitzel Naturschnitzel mit Rohmsaue, dazu Butterspötzle Allgäuer Käseeschnitzel Paniertes Schwitzel serviert mit Pommes Allgäuer Käseeschnitzel Pomertes Schwitzel serviert mit Pommes gerne dazu bestellen! Frischer Manktoalat (mit Vinagrette und Jophert-Hausdressing) Steak & Grill Rumpoteak vam Anguorind (roh min 220g) Pomertes Plaffer-Kräutersaue, -oder- Pomertes Plaffer-Kräutersaue, -oder- Pomertes Schwitzel sum Schweinefilet Naugemachte Krüsterbatter Wiener Zwiebelvastbraten (roh min 220g) 29,80 Medaillans vam Schweinefilet 21,90 Rumpoteak mit Rohweinus, dazu Bratkartaffeln und Rost-smeebeln an Chompignomrahmsaue, dazu hausgemachten Spötzle an Chompignomrahmsaue, dazu hausgemachten Spötzle an Chompignomrahmsaue, dazu hausgemachten Spötzle an Chompignomrahmsaue, dazu hausgemachte Spötzle | und Preiselbeeren | | und Brot | |
| Schnitzel - aus dem friochen Schweinelachs Brauhaus ochnitzel 19,80 Naturschwitzel wit Rohmchampignens, Schinken und. Köse überbacken, serviert mit Pommes 19,80 Schnitzel "Wexica" 19,80 Schnitzel "Schafshäse" 19,80 Schnitzel "Mexica" 18,90 Pariertes Schweineschreitzel mit Schriskes, Honig und Preiselbere für nur 18,90 Pariertes Schweineschreitzel mit Schriskes, Honig und Preiselber für nur 18,90 Pariertes Schweineschreitzel mit Kartoffelrösti serviert mit Pommes Schnitzel "Wienen Aut" 16,50 Rahmschnitzel 18,50 Rahmschnitzel 18,50 Rahmschnitzel mit Rohmsauce, dazu Butterspätzle 18,50 Rahmschnitzel wit Rohmsauce, dazu Butterspätzle 18,50 Rohmitzel vom Schwein 1233AN 20,90 Pariert, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes 18,50 Rohmitzel with Kase überbacken, serviert mit Pommes 18,50 Rohmitzel with Kohnsauce, dazu Butterspätzle 18,50 Rohmitzel with Kohnsauce, dazu Butterspätzle 18,50 Rohmitzel with Kohnsauce, dazu Butterspätzle 20,90 Rohmer zu bestellen! Friocher Marktsalat (mit Vinägrette und Jophurt-Hausdressing) +4,50 Steak & Grill Rumpsteak vom Anguorind (roh min 2209) 28,90 Rendentapf Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in Chempignomahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Rostzwiebeln 19,00 Wiener Zwiebelvastloraten (roh min 2209) 29,80 Medaillans vom Schweinefilet 21,90 Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Brattartoffeln und Rostzwiebeln 20,90 Rumpsteak mit Rotweingelnen 20,90 Rumpsteak mit Rotweingelnen 20,90 Rumpsteak mit Rotweingelnen 20,90 Rumpsteak mit Ro | fränkischer Sauerbraten | 20,90 | Rinderbäckchen in Rotweinsoße | 24,80 |
| Schnitzel - aus dem frischen Schweinelachs Brauhaus ochnitzel 19,80 Naturschwitzel wit Rahmchampignens, Schinken und. Köse überbacken, serviert mit Pommes Schnitzel "Schafshäse" 19,80 Schnitzel "Mexica" 18,90 Paniertes Schweineschnitzel mit Schfskise, Honig und Paniertes Schwitzel mit Jalapeinos und Käse überbacken, serviert mit Fommes Schnitzel "Wienen Aut" 16,50 Rahmschnitzel 18,50 Cardan bleu vam Schwein 1339AN 20,90 Paniertes Schwitzel serviert mit Pommes Naturschwitzel mit Rahmsauce, dazu Butterspätzle Allgäuer Käse überbacken, serviert mit Pommes gdillt mit Schnken und Käse, serviert mit Pommes gerne dazu bestellen! Frischen Manktsalat (mit Vinägrette und Jophurt-Hausdressing) +4,50 Steak & Grill Rumpoteak vom Anguorind (roh min 220g) 28,90 Rendentapf 24,50 Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in Chempignomahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Rostzwiebeln Wienen Zwiebelvostlvasten(roh min 220g) 29,80 Medaillons vom Schweinefilet 21,90 Rumpoteak wit Rotweinjus, dazu Brattarteffeln und Rostzwiebeln On Champignomahmsauce, dazu hausgemachten Spätzle | in kräftiger Sauce nach Traditionsrezept | | lang und langsam geschmort, dazu hausgemachtes Blaukraut, | |
| Pariertes Schnitzel wit Rohmshampignens, Schinken und Rose überbacken, serviert mit Pommes Paniertes Schnitzel "Nexica" Paniertes Schnitzel mit Schnitzel mit Schnitzel mit Kartoffelrösti Serviert mit Pommes Paniertes Schnitzel "Wiener Art" 16,50 Rahmochnitzel Paniertes Schnitzel serviert mit Pommes Naturschnitzel mit Rohmsauce, dazu Butterspätzle Paniert, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes Paniertes Schnitzel und Joghurt-Hausdressing +4,50 Paniertes Acquille Paniertes Patzle in Paniertes Patzle Paniertes Patzl | dazu hausgemachtes Blaukraut und Kartoffelklöße | | Rösti-Kroketten und Preiselbeeren | |
| Pariertes Schnitzel wit Rohmshampignens, Schinken und Rose überbacken, serviert mit Pommes Paniertes Schwitzel wit Schnitzel wit Schnitzel wit Schnitzel wit Schnitzel wit Schnitzel wit Schriften +2,20 jede Schnitzel wit Schnitzel für nur jede Schnitzel wit Schnitzel für nur 18,90 Paniertes Schwitzel mit Schnitzel mit Schriften Paniertes Schwitzel mit Jalapeños und Köse überbacken, serviert mit Kartoffelrösti serviert mit Pommes Paniertes Schwitzel wit Jalapeños und Köse überbacken, serviert mit Pommes Naturschwitzel mit Jalapeños und Köse überbacken, serviert mit Pommes Naturschwitzel mit Rohmsauce, dazu Butterspätzle 17,80 Paniertes Schwitzel serviert mit Pommes Paniertes Schwitzel wit Rohmsauce, dazu Butterspätzle 18,50 Cordan bleu vam Schwein 120,90 Paniert, mit Köse überbacken, serviert mit Pommes gerne dazu bestellen! Finiochen Manktsalat (mit Vinägrette und Jeghurt-Hausdressing) +4,50 Steak & Grill Sumpoteak vam Angusnind (roh min 220g) 28,90 Lendentapf Schweinfiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in Champignonrahmsauce, mit Köse überbacken, dazu Rostzwiebeln van Rinder Raaotheef +4,00 Wiener Zwiebelraostbraten (roh min 220g) 29,80 Medaillono vam Schweinfilet 21,90 Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Brattarieffeln und Rostzwiebeln an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle 21,90 Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Brattarieffeln und Rostzwiebeln an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle 21,90 Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Brattarieffeln und Rostzwiebeln an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle 21,90 Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Brattarieffeln und Rostzwiebeln an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle 21,90 Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Brattarieffeln und Rostzwiebeln an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle 21,90 Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Brattarieffeln und Rostzwiebeln an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle 21,90 Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu | Schnitzel . | · aus de | em frischen Schweinelachs | |
| Naturschmitzel mit Kohmchampignons, Schinken und Köse überbacken, serviert mit Pommes Schnitzel "Schafshäse" 19,80 Schnitzel "Mexico" 18,90 Paniertes Schweineschmitzel mit Schafskäse, Honig und Paniertes Schwitzel mit Jalapeños und Köse überbacken, serviert mit Korteffelrösti serviert mit Pommes Schnitzel "Wiener Art" 16,50 Rahmschnitzel 17,80 Paniertes Schwitzel serviert mit Pommes Naturschnitzel mit Rohmsauce, dazu Butterspätzle Allgäuer Käseschnitzel 18,50 Condan bleu vom Schwein 137AN 20,90 Paniert, mit Köse überbacken, serviert mit Pommes gefüllt mit Schinken und Köse, serviert mit Pommes Steak & Grill Rumpsteak vom Anguorind (roh min. 220g) 28,90 Lendentapf 24,50 serviert mit Karteffel-Wedges und unsere eigene Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in Champignomrahmsauce, mit Köse überbacken, dazu Röstzwiebeln Wiener Zwiebelvostbraten (roh min. 220g) 29,80 Medaillons vom Schweinefilet Wiener Zwiebelvostbraten (roh min. 220g) 29,80 Medaillons vom Schweinefilet Wiener Zwiebelvostbraten (roh min. 220g) 29,80 Medaillons vom Schweinefilet An Champignomrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | Brauhausschnitzel | | | -1 |
| Schnitzel "Schafskäse" 19.80 Schnitzel "Mexica" 18.90 Paniertes Schweineschnitzel mit Schristäse, Honig und Paniertes Schweineschnitzel mit Schristäse, Honig und Paniertes Schweitzel mit Jalapeños und Käse überbacken, Serviert mit Pommes Schnitzel "Wiener Art" 16.50 Rahmschnitzel 17.80 Paniertes Schwitzel serviert mit Pommes Naturschnitzel mit Rahmsauce, dazu Butterspätzle Allgäuer Käoeochnitzel 18.50 Cordon bleu vom Schwein 1309AV 20,90 Paniert, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes gefüllt mit Schnken und Käse, serviert mit Pommes gerne dazu bestellen! Friocher Marktsalat (mit Vinaigrette und Japurt-Hausdressing) +4.50 Steak & Grill Rumpoteak vom Angusrind (roh min. 220g) 28.90 Lendentopf 24.50 serviert mit Karteffel-Wedges und unsere eigene Schweinfületmedaillons auf hausgemachten Spätzle in (housgemachte Feurige Pfeffer-Kräutersauce, -oder- 2) hausgemachte Kräuterbutter von Rinder Raastbeef +4.00 Wiener Zwiebelrastbraten (roh min. 220g) 29.80 Medaillons vom Schweinefilet 21,90 Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkarteffeln und Rostzwiebeln an Champignomrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | Naturschnitzel mit Rahmchampignons, Schinken und | | | |
| Paniertes Schwitzel mit Schafskäse, Honig und Thymian überbacken, serviert mit Kartoffelrösti serviert mit Pommes Schnitzel "Wiener Art" 16,50 Rahmschnitzel 17,80 Paniertes Schwitzel serviert mit Pommes Naturschwitzel mit Rohmsauce, dazu Butterspätzle Allgäuer Käseschnitzel 18,50 Cordon bleu vom Schwein 12,990 Paniert, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes Steak & Grill Rumpoteak vom Angusrind (roh min. 2209) 28,90 Rendentopf Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in Champignomrahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Rostzwiebeln Wiener Zwiebelnostlinaten (roh min. 2209) 29,80 Medaillons vom Schweinefilet Wiener Zwiebelnostlinaten (roh min. 2209) 29,80 Medaillons vom Schweinefilet Wiener Zwiebelnostlinaten (roh min. 2209) 29,80 Medaillons vom Schweinefilet Anusgemachte Rotweingius, dazu Bratkartoffeln und Rostzwiebeln Wiener Zwiebelnostlinaten (roh min. 2209) 29,80 Medaillons vom Schweinefilet Anusgemachte Spätzle | Käse überbacken, serviert mit Pommes | | - Jour sometime and anjusticion for the | _j |
| Thymian überbacken, serviert mit Kartoffelrösti serviert mit Pommes Schnitzel "Wiener Art" 16,50 Rahmschnitzel 17,80 Paniertes Schnitzel serviert mit Pommes Naturschnitzel mit Rahmsauce, dazu Butterspätzle Allgäuer Käseschnitzel 18,50 Cordon bleu vom Schwein 1339AN 20,90 Paniert, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes gerne dazu bestellen! Frischer Marktoalat (mit Vinaigrette und Joghurt-Hausdressing) +4,50 Steak & Grill Rumpoteak vom Anguorind (roh min. 220g) 28,90 Leendentopf 24,50 serviert mit Kartoffel-Wedges und unsere eigene Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in Champignomrahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln Wiener Zwiebelrootbraten (roh min. 220g) 29,80 Medaillons vom Schweinefilet 21,90 Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln an Champignomrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | Schnitzel "Schafskäse" | 19,80 | Schnitzel "Mexico" | 18,90 |
| Schnitzel "Wiener Art" 16,50 Rahmschnitzel 17,80 Paniertes Schritzel serviert mit Pommes Naturschnitzel mit Rohmsauce, dazu Butterspätzle Allgäuer Käseschnitzel 18,50 Condon bleu vom Schwein 1239AV 20,90 Paniert, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes gerne dazu bestellen! Snischer Marktsalat (mit Vinaigrette und Jophurt-Hausdressing) +4,50 Steak & Grill Rumpoteak vom Angusrind (roh min. 220g) 28,90 Lendentopf 24,50 serviert mit Kartoffel-Wedges und unsere eigene Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in (hausgemachte feurige Pfeffer-Kräutersauce, -oder- 2) hausgemachte Kräuterbutter von Rinder Roastbeef +4,00 Wiener Zwiebelrostbraten (roh min. 220g) 29,80 Medaillons vom Schweinefilet 21,90 Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln an Chompignonrohmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | Paniertes Schweineschnitzel mit Schafskäse, Honig und | | Paniertes Schnitzel mit Jalapeños und Käse überbacken, | |
| Paniertes Schmitzel serviert mit Pommes Allgäuer Käseschnitzel Paniert, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes gerne dazu bestellen! Friocher Marktsalat (mit Vinaigrette und Joghurt-Hausdressing) Steak & Grill Rumpsteak vom Angusnind (roh min. 220g) Serviert mit Kartaffel-Wedges und unsere eigene Wiener Zwiebelrostbraten (roh min. 220g) Wiener Zwiebelrostbraten (roh min. 220g) Paniert, mit Kartaffel wedges und unsere eigene Wiener Zwiebelrostbraten (roh min. 220g) Paniert wit Rohmsauce, dazu Butterspätzle Ruther Schweinert wit Rohmsauce, dazu Bruterspätzle Naturschnitzel mit Rohmsauce, dazu Butterspätzle Paniert Rohmsauce, dazu Butterspätzle Paniert wit Rohmsauce, dazu Butterspätzle Paniert wom Schweinert Pommes Paniert, mit Rohmsauce, dazu hausgemachte Spätzle Paniert, mit Rohmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | Thymian überbacken, serviert mit Kartoffelrösti | | serviert mit Pommes | |
| Allgäuer Käseschnitzel Paniert, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes gerne dazu bestellen! Srischer Manktsalat (mit Vinaigrette und Joghurt-Hausdressing) Steak & Grill Rumpsteak vom Angusrind (roh min. 220g) Serviert mit Kartoffel-Wedges und unsere eigene Nausgemachte feurige Pfeffer-Kräutersauce, -oder- Nausgemachte Kräuterbutter Wiener Zwiebelrostlvaten (roh min. 220g) Paniert, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes Steak & Grill Schweinefilet und Joghurt-Hausdressing) +4,50 24,50 Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in Champignonrahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln Wiener Zwiebelrostlvaten (roh min. 220g) Paniert, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes 28,90 Chendentopf Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in Champignonrahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln Wiener Zwiebelrostlvaten (roh min. 220g) Paniert, mit Köden überbacken, serviert mit Pommes 29,80 Medaillons vom Schweinefilet 21,90 Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | Schnitzel "Wiener Art" | 16,50 | Rahmschnitzel | 17,80 |
| Paniert, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes gerne dazu bestellen! Friocher Marktsalat (mit Vinaigrette und Joghurt-Hausdressing) +4,50 Steak & Grill Rumpsteak vom Angusrind (rch min. 220g) 28,90 Lendentopf 24,50 serviert mit Kartoffel-Wedges und unsere eigene Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in (hausgemachte feurige Pfeffer-Kräutersauce, -oder- (hampignonrahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln Wiener Zwiebelrostbraten (rch min. 220g) 29,80 Medaillans vom Schweinefilet Wiener Roastbeef 14,00 Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | Paniertes Schnitzel serviert mit Pommes | | Naturschnitzel mit Rahmsauce, dazu Butterspätzle | |
| Steak & Grill Rumpoteak vom Anguorind (roh min. 220g) 28,90 Lendentopf 24,50 serviert mit Kartoffel-Wedges und unsere eigene Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in (hausgemachte feurige Pfeffer-Kräutersauce, -oder- 2) hausgemachte Kräuterbutter von Rinder Roastbeef +4,00 Wiener Zwiebelrostbraten (roh min. 220g) 29,80 Medaillons vom Schweinefilet Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | Allgäuer Käseschnitzel | 18,50 | Cordon bleu vom Schwein 1379AV | 20,90 |
| Steak & Grill Rumpsteak vom Angusrind (roh min. 220g) 28,90 .Cendentopf 24,50 serviert mit Kartoffel-Wedges und unsere eigene Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in (hausgemachte feurige Pfeffer-Kräutersauce, -oder- (hausgemachte Kräuterbutter von Rinder Roastheef +4,00 Wiener Zwiebelrostbraten (roh min. 220g) 29,80 Wiener Zwiebelrostbraten (roh min. 220g) 29,80 Wiener Zwiebelrostbraten (roh min. 220g) 29,80 Wedaillons vom Schweinefilet 21,90 Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | Paniert, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes | | gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes | |
| Rumpsteak vom Angusrind (rch min. 220g) serviert mit Kartoffel-Wedges und unsere eigene Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in Champignonrahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln won Rinder Roastbeef +4,00 Wiener Zwiebelrostbraten (rch min. 220g) Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | gerne dazu bestellen! Frischer Markts e | alat (mi | it Vinaigrette und Joghurt-Hausdressing) +4,50 | |
| Rumpsteak vom Angusrind (rch min. 220g) serviert mit Kartoffel-Wedges und unsere eigene Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in Champignonrahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln won Rinder Roastbeef +4,00 Wiener Zwiebelrostbraten (rch min. 220g) Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | | Steak | A Crill | |
| serviert mit Kartoffel-Wedges und unsere eigene Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in Champignonrahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln bausgemachte Kräuterbutter Wiener Zwiebelrostbraten (roh min. 220g) Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Spätzle in Champignonrahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln von Rinder Roastbeef +4,00 Nedaillons vom Schweinefilet 21,90 Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | _ | | | 24,50 |
| 1) hausgemachte feurige Pfeffer-Kräutersauce, -oder- 2) hausgemachte Kräuterbutter 20 won Rinder Roastbeef +4,00 Wiener Zwiebelrostbraten (roh min. 220g) Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln Champignonrahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln von Rinder Roastbeef +4,00 Nedaillons vom Schweinefilet 21,90 an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | , | • • | |
| 2) hausgemachte Kräuterbutter von Rinder Roastbeef +4,00 Wiener Zwiebelrostbraten (rch min. 220g) 29,80 Medaillons vom Schweinefilet 21,90 Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | , , | | , | zwiebeln |
| Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | , | | , | , |
| Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle gebratenes Rotharschfilet 20,90 Forelle "Nüllerin Art" 22,50, in Weißwein-Schnesauce, dazu Salzkartoffeln in Petersilienbutter gebraten, dazu Salzkartoffeln | Wiener Zwiebelrostbraten (roh min. 2209) | 2 | 9,80 Medaillons vom Schweinefilet | 21,90 |
| gebratenes Rotharschfilet 20,90 Forelle "Müllerin Art" 22,50, in Weißwein-Sohnesauce, dazu Salzkartoffeln in Petersilienbutter gebraten, dazu Salzkartoffeln | Rumpsteak mit Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Rös | tzwiebeln | an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle | |
| in Weißwein-Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln in Petersilienbutter gebraten, dazu Salzkartoffeln "Lundl", | gebratenes Rotbarschfilet | 20 | 0,90 Forelle "Müllerin Art" | 22,50 |
| | in Weißwein-Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln | | in Petersilienbutter gebraten, dazu Salzkartoffeln | Jerde. |

| .Leichtes · | Geflü | gel [.] Salate | |
|--|---------------|---|-----------|
| eine halbe Grillente mit hausgemachtem Blaukraut, Kartoffelklößen und Orangen-Geflügelsauce | 25,50 | Salatplatte mit Geflügelstreifen mit Vinaigrette und Hausdressing, Ei, Tomate, gemischtem Salat, serviert mit 50cm Laugenpeitsche | 18,90 |
| geschmorte Barbarie-Entenbrust mit hausgemachtem Blaukraut, Kartoffelklößen und Orangen-Geflügelsauce | 24,90 | · _ ' | 16,90 |
| gebratene Kähnchenbrust an Paprika-Zwiebelragout, serviert mit Rösti-Kroketten | 20,90 | Italienischer Salat mit Schinken, Käse, Ei, Oliven und Balsamico Dressing, serviert mit 50cm Laugenpeitsche | 17,90 |
| Gerne dazu bestellen! Frischer Marktsalat (mit Vi | inaigrette un | | |
| 9) | egetar | isch | |
| Apfel-Kürbis Chutne y ~ Vegan ~ serviert mit Kartoffelrösti | 12,90 | | 14,90 |
| Paprika-Zwiebel Ragout ~ Vegan ~ an zwei gebackenen Kartoffelklößen | 13,90 | Flammkuchen ~ Vegan ~ mit Gemüse, Pilzen und Kräutern belegt | 17,90 |
| für den | kleine | n Kunger | |
| altfränkisches Schnitzelbrot Paniertes Schnitzel, Speck und Sauerkraut auf Schwarzbrot mit Käse gratiniert | | paniertes .Cendchen aus dem Schweinefilet dazu hausgemachte Spätzle und Rahmsauce | 12,50 |
| hausgemachte Spätzle mit Rohmsauce | 5,70 | Kinderschnitzel Paniertes Schnitzel serviert mit Pommes | 11,90 |
| | Desse | rt | |
| Wintertraum Panna Cotta mit einem hausg. "Winterpflaumen" Topping (Pflaume-Zimt-Vanille-Glühwein) | 8,90 | "Beeren-Quark" hausgemachtes Quark-Dessert mit Heidelbeerkompott und Zimt-Keks-Crumble | 6,90 |
| Creme Brûlée Zarte Vanille-Sahnecreme mit knackiger Kruste | 7,80 | Schokosoufflé serviert mit Vanilleeis und Sahne auf warmen Heidelbeerkompott | 9,80 |
| Kugel Vanille oder Schokoladen Eis auf Wunsch mit Sahne (+1,10) oder Heidelbeerkompott (+2,50) | je 1,80 | | |

Allergene und Zusatzstoffe
Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen sie uns gerne nach unserer zusätzlichen Karte.
- Alle Preise in Euro –