

VORSPEISEN

VORSPEISENSALAT

Bodensee-Salate

Bärlauch-Hausdressing oder veganes Thousand-Island-Dressing

8 €

KÜRBIS-KAROTTE-INGWER-SUPPE



Vegane Sahnahaube

8 €

HAUPTGÄNGE

GROSSER GEMISCHTER SALATTeller

Alle Salate werden mit Bärlauch-Hausdressing oder
veganem Thousand-Island-Dressing serviert

mit veganen Maultaschen | vegane Pilzrahmsauce



mit gebratenem Ziegenkäse im Filoteig | Honig | Feigen | Mandeln 

mit geschnetzelter Putenbrust | Champignons | Knoblauch

mit gebratenen Maultaschen von der Metzgerei Buchmann

14 €

20 €

20 €

21 €

21 €

FLAMMKUCHEN „BAVARIA“

Obazda | Zwiebeln | Speck

16 €

... auch vegetarisch ohne Speck möglich 

ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE

Bergkäse | Schmelzzwiebeln

15 €

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND

Steakhouse Pommes | Chimichurri-Butter | Zwiebelmarmelade

33€

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Kässpätzle | Schmelzzwiebeln | Rotwein-Jus

33 €

GEBRATENES KABELJAUFLET

Tomatenkruste | Kartoffelecken | Rucola | Balsamico

26 €

PIKANTES ROTES THAI CURRY



Ananas | Litschis | Erbsenauberginen | Himalaya-Duftreis
mit crunchy Bio-Tofu oder Putenbrust

23 € / 24 €

PANIERTES SCHWEINESCHITZEL

Steakhouse Pommes | Zitrone | Wiener Art

22 €

SCHWABENTELLER

Schweinefilet | Maultäschle | Kässpätzle | Schmelzzwiebeln | Rotwein-Jus

25 €

SCHWEIZER WURSTSALAT

Gewürzgurken | Tomaten | Zwiebelringe | Emmentaler | Bauernbrot

16 €

DESSERT

AFFOGATO

Espresso | Vanilleeis

5 €

SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE

Zimt & Zucker | Vanilleeis | Sahne

8 €