

## Suppen und Vorspeisen

Maultaschensuppe mit Backspätzle	4,20 €
Schwäbische Flädlesuppe	4,20 €
Tomatenrahmsuppe mit Sahnehäubchen	4,50 €
Geräucherter Lachs an Kartoffelpuffer mit Meerrettichdip	9,90 €

## Schwäbische Spezialitäten

Original schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und buntem Salat	11,50 €
Maultaschen mit Tomaten, Champignon und Käse überbacken, dazu ein bunter Salat der Saison	12,50 €
Schwäbisches Linsengericht <sup>1,2,3</sup> Linsen mit Spätzle und Wienerle	12,80 €
Allgäuer Rostbraten mit feinen Käsespätzle Röstzwiebeln und einen bunten Salat	21,80 €
<b>Kleinere Portion</b>	<b>19,80 €</b>
Zarte Schweinefilets im Speckmantel gebraten <sup>1,2,3,4</sup> mit cremigen Champignons dazu Spätzle und einen bunten Salat	20,20 €
<b>Kleinere Portion</b>	<b>18,20 €</b>
Oberschwäbische Fleischküchle auf Rahmnudeln mit Käse überbacken dazu einen bunten Salat	14,90 €
Gebratener Lammrücken vom Alblamm unter der Kräuterkruste <sup>1,2,3,4</sup> an Rosmarin-Knoblauchsoße, mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	22,60 €

Beilagen – Änderung: 1,00 €

## Beliebtes aus der Pfanne

Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und buntem Salat	15,50 €
<b>Kleinere Portion</b>	<b>12,90 €</b>
Cordon-Bleu mit Pommes frites und buntem Salat <sup>1,2,3</sup>	16,90 €
Rumpsteak Hofmeister	21,90 €
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salat	
<b>Kleinere Portion</b>	<b>19,90 €</b>
Gemischte Filetspitzen	19,50 €
Sahnegeschnetzeltes vom Schweine- und Hühnerbrustfilet in feiner Champignon-Pfifferlingsoße mit Kartoffelrösti und buntem Salat	
<b>Kleinere Portion</b>	<b>17,50 €</b>
Grillteller <sup>1,2,3,4,5</sup>	18,80 €
Verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites, Speckbohnen, Kräuterbutter, Grillwürstchen und Speck	
Hühnerbrüstchen in Curryrahmsoße mit gebackenen Früchten Reis und buntem Salat der Saison	18,30 €
<b>Kleinere Portion</b>	<b>16,30 €</b>

## Fischgerichte und Krustentiere

Dialog von Zander und Schollenfilet mit geschwenkten Knoblauchtomaten dazu kleines Gemüse, Dampfkartoffeln und gemischte Salate	21,40 €
Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter mit Kartoffeln, kleinem Gemüse und buntem Salat	21,20 €
Gebratene Riesengarnelen auf Kräuternudeln mit Knoblauchtomaten und buntem Salat der Saison	19,80 €

Beilagen – Änderung: 1,00 €

## Saison–Salate frisch vom Markt

Salatplatte Erbacher Gärtle <sup>1,2,3</sup> Große, bunte Salatschüssel mit Ei und Schinken	9,90 €
Salat Hähnchen Große bunte Salatschüssel mit zartem Hühnerbrüstchen, und gebratenen Pilzen	10,80 €
Salatplatte Caprese Große bunte Salatschüssel mit Tomate-Mozzarella und gebackenen Mozzarellasticks	10,80 €
Bunter Salatteller der Saison	4,00 €

## Vegetarisch und Vegan

Vegetarische Gemüseküchle auf Tomatenrahmnudeln dazu bunter Salat der Saison	15,10 €
Rahmnudeln mit frischen Champignons und Pfifferlingen Käse überbacken, dazu bunter Salat der Saison	14,50 €
Vegane Gemüsemaultaschen auf Tomatenrahmsoße mit gemischten Salaten	12,80 €
	4,00 €

Beilagen – Änderung: 1,00 €

# Toast und Vesper

Toast und Vesper werden erst ab 17.00 Uhr serviert

Toast Hawaii mit Ananas und Preiselbeeren <sup>1,2,3</sup>	8,50 €
Toast Champignon <sup>1,2,3</sup>	9,50 €
Matjesfilet Moderne Art mit Apfel-Sauerrahmdip und Kartoffeln	12,50 €
Matjesfilet Hausfrauen Art mit Apfel-Sauerrahmdip und Brot	11,50 €
Schweizer Wurstsalat <sup>1,2,3</sup>	8,80 €
Kleine Portion	7,80 €
Wurstsalat <sup>1,2,3</sup>	8,50 €
Kleine Portion	7,50 €
Rauchfleischbrettchen, reichlich garniert <sup>1,2,3</sup>	8,90 €
Strammer Max <sup>1,2,3</sup>	6,10 €

Zusatzstoffkennzeichnung:

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Nitritpökelsalz
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Phosphat