

Kleinigkeit

Kinderschnitzel    9,5
vom Schwein mit Pommes

Kleine Kässpätzlen    14
mit Schmelzzwiebeln & gemischtem Salat



Portion Butterspätzle    6

Portion Pommes 5,5
wahlweise mit Ketchup oder veganer Mayo ²

Kleiner gemischter Salat 6,5
mit Holunderblüten-Senf-Vinaigrette

Nachspeise





Hausgemachter Kaiserschmarrn    11
mit Rosinen & Zwetschgenröster

»Brutto ma buono« con crema di mascarpone   7,5
Hausgemachter »hässlicher, aber guter«
Haselnusskeks mit Mascarponecreme

–» Bitte beachtet auch unsere tagesaktuellen Angebote.

¹ wir verwenden ausschließlich glutenfreie Soja- & Fischsauce

² mit Antioxidationsmittel

–» Speisen ohne Symbole für Eier , Milchprodukte , Fisch  oder Fleisch  sind 100 % pflanzlich. Gerichte mit Gluten sind mit gekennzeichnet.

–» Bei Fragen hinsichtlich Unverträglichkeiten wendet euch bitte an unser Servicepersonal. Auf Wunsch reichen wir euch gerne eine Karte mit allen Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

SPEISEKARTE

Von
Erntedank
bis
Nikolaus



Brotzeit

Hausgemachtes Griebenschmalz 🍷 6,5
mit Radieschen, Krautsalat & Schwarzbrot 🌿

Bunter Oliventeller 6,5
mit Gartenkräutern, Peperoni & Baguette 🌿

Gebratener Ziegenkäse 🍷 11,5
mit Honig, Auberginencreme, frischer Minze,
Datteln, Walnusskernen & Baguette 🌿

–» extra Brotkorb 🌿 3,5
–» mit glutenfreiem Brot + 2,5

Unser Brot beziehen wir von der Bäckerei Pfatischer
in Unterdießen

Suppe

Kürbiscremesuppe 🍷 7
mit steirischem Kernöl, Ingwer, Kürbiskernen
& Sahnehäubchen

Mehlspeise

Knödelgröstl 🍷 🍌 🌿 13,5
Gebratene Semmelknödel, Nussbutter,
Ei & bunter Beilagensalat

–» wahlweise mit knusprigem Bauchspeck 🍷 15,5

Allgäuer Kässpätzlen 🍷 🍌 🌿 16
mit Schmelzzwiebeln & Beilagensalat

Leibspeise

Böfflamott 🍷 🍌 🍷 25
Hausgebeizter, bayerischer Rinderschmorbraten
in kräftiger Cognac-Rotwein-Sauce mit
Krautsalat & Butterspätzle 🌿

Schnitzel »Wiener Art« 🍷 🍌 🍷 16
aus dem Schweinerücken mit Preiselbeeren,
dazu Pommes

»Bootsnudel-Suppe« 🍷 🍌 21,5
Thai-Reisnudel-Schüssel mit reichhaltiger,
hausgemachter Rinderbrühe, zarter Rindsschulter &
Carpaccio vom Rinderhüftfilet, dazu Kräuterseitling,
Pak Choi, Knoblauch, Frühlingszwiebeln,
Soja¹- & Fischsauce¹, Koriander & Chili

Kürbis-Curry 18,5
Geschmorter Hokkaido mit Paprikaschoten, Ingwer,
Kokosmilch, Koriander & Erdnüssen, dazu Basmatireis
mit oder ohne Rosinen

Salat

Waldschratsalat 17,5
Gebratener Kräuterseitling auf regionalen Blattsalaten,
eingelegte Äpfel, Granatapfelkerne, geröstete
Sonnenblumenkerne, mit Holunderblüten-Senf-
Vinaigrette & Baguette 🌿
–» wahlweise mit knusprigem Bauchspeck 🍷 19

Altweibersommer Salat 🍷 18,5
Gebakener Ziegenkäse auf regionalen Blattsalaten,
rote Bete, Datteln, Cranberries & Walnusskerne,
mit Honig-Senf-Dressing & Baguette 🌿