


## Kleinigkeit .....

**Kinderschnitzel**     
vom Schwein mit Pommes 9,5

**Kartoffeln vom Blech** 6,5  
wahlweise mit Tahini-Sauce, Ketchup  
oder veganer Mayo<sup>1</sup>

**Portion Butterspätzle**    6,5

**Portion Pommes** 6  
wahlweise mit Ketchup oder veganer Mayo<sup>1</sup>

## Nachspeise .....

**Kaiserschmarrn**     
mit Rosinen & Apfelmus 12






**Haselnussparfait**   9  
mit gerösteten Haselnüssen & Eierlikör

–» Bitte beachten Sie auch unsere tagesaktuellen Angebote.

<sup>1</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>2</sup> mit Lupinen

<sup>3</sup> Wir verwenden ausschließlich glutenfreie Soja- & Fischsauce

–» Speisen ohne Ei , Milch , Fisch  oder Fleisch  sind  
100 % pflanzlich. Gerichte mit Gluten sind mit  gekennzeichnet.

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

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.









# SPEISEN



Winter  
25/26



## Brotzeit / Zum Teilen . .

<b>Griebenschmalz</b> 	7
<i>mit Radieschen, Krautsalat &amp; Schwarzbrot</i> 	
<b>Bunter Oliventeller</b> <sup>1</sup>	7
<i>in Knoblauch &amp; Chili eingelegt, mit Gartenkräutern, Peperoni &amp; Baguette</i> 	
<b>Giardiniera</b>	7
<i>in Olivenöl &amp; Balsamico eingelegtes Gemüse, dazu Baguette</i> 	
<b>Sardellenbutter</b>  	6
<i>mit Brotkorb</i> 	
-» mit glutenfreiem Brot	+ 2,5
-» Extra Brotkorb 	3,5





## Suppe & Salat . . . . .

<b>Tagessuppe</b>	
<b>Gemischter Salat klein/groß</b>	6,5 / 11
<i>mit Holunderblüten-Dijon Vinaigrette</i>	
<b>Dolomiti Winter Salat</b> 	18,5
<i>gebratene Polenta auf Saisonsalaten, Edelkastanien, pikantes Apfel-Ingwer Chutney, Parmesanspäne, Ofenkürbis, geröstete Pinien- &amp; Granatapfelkerne</i>	









## Mehlspeise . . . . .

<b>Allgäuer Kässpätzten</b>   	16,5
<i>mit Schmelzzwiebeln &amp; grünem Salat</i>	
<b>Südtiroler Spinatknödel</b>   	17,5
<i>mit Bergkäse, Parmesan &amp; Nussbutter, dazu bunter Salat</i>	

## Schnitzel . . . . .

<b>Schnitzel »Wiener Art«</b>   	16,5
<i>aus dem Schweinerücken mit Preiselbeeren, dazu Pommes</i>	
<b>Seitling-Schnitzel</b> 	17,5
<i>Kräuterseitlinge vegan paniert<sup>2</sup>, mit Pommes &amp; Blaukrautsalat</i>	

## Leibspeise . . . . .

<b>Filetpfännchen</b>  	23,5
<i>zarte Schweinemedallions in Schwammerlrahm, Kässpätzten , Schmelzzwiebeln &amp; grüner Pfeffer</i>	
<b>Geschmorte Ochsenbacken</b> 	25,5
<i>in Portweinsauce, dazu Polentaschnitten  oder Butterspätzle  &amp; Ofenkürbis</i>	
<b>»Bootsnudel-Suppe«</b>  	22
<i>Thai-Reisnudel-Schüssel mit reichhaltiger Rinderbrühe, zarter Rindsschulter, Carpaccio vom Rinderhüftfilet, dazu Kräuterseitling, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Pak Choi, Thai-Basilikum, Limette, Soja<sup>3</sup>- &amp; Fischsauce<sup>3</sup>, Koriander &amp; Chili</i>	
<b>Blumenkohl Brülée</b>	18,5
<i>Gerösteter Blumenkohl mit cremiger Tahini-Sauce, Kartoffeln vom Blech, frische Minze, Granatapfel- &amp; Sonnenblumenkerne an saisonalen Blattsalaten</i>	