



Sämtliche Speisen – vom Brot bis zum Strudelteig –  
werden von uns hausgemacht und sind ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt

## Tageskarte 25.04.2019

Bärlauchcremesuppe

5,50 €

Büffelmozzarella mit wilden Tomaten

8,50 €

Geräuchertes Allgäuer Forellenfilet  
Sahnemeerrettich | Salatbouquet

Forelle: Roglmeier, Legau

9,50 €

\* \* \*

Saurer Schübling mit roten Zwiebeln und Bauernbrot

Schübling: Metzgerei Markus Göppel, Aitrang

9,50 €

\* \* \*

Frischer Schrobenshausener Spargel | Sauce Hollandaise | Drillingskartoffeln 14,50 €

- mit gekochtem Schinken von der Metzgerei Göppel 16,50 €

- mit Wiener Schnitzel vom Kalb 21,50 €

- mit Allgäuer Rumpsteak 25,50 €

Cremiges Bärlauchrisotto

Kirschtomaten | Blattsalat

14,50 €

Alblinsen-Curry mit Gemüse (leicht scharf)

Basmatireis | Blattsalat

Bioland Alblinsen: Lauteracher Alb-Feld-Früchte

12,50 €

Bunter Salatteller | gebratene Maishähnchenbrust

16,50 €

Lammbraten

Blaukraut | Cremige Polenta

Lamm: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

17,50 €

Zanderfilet vom Grill

Süßkartoffelcreme | Kartoffeltaler

18,50 €

\* \* \*

Hausgemachte Brownies mit Vanilleeis

6,00 €

Rosa's hausgemachtes Tiramisú

6,00 €