

Wochenkarte

KW 18 vom 04.05 – 08.05.

Di	Schweinerückensteak mit geschmälzten Zwiebeln, Jus und Spätzle	9,00
Mi	Matjesfilets mit Preselbeeren, Meerrettich, Zwiebel, Apfel, gebackenen Bauernkartoffeln	9,00
Do	Putenschnitzel in Sesampanade gebacken mit Currysoße und Gemüsenudeln	9,00
Fr	Scheiben von der Lammhüfte mit buntem Paprikagemüse und Parmesanpolenta	9,00
Sa	„Maischolle Finkenwerder Art“ mit Bauernspeck gebraten dazu Kräuterkartoffeln	17,00
So	Spezielle Muttertagskarte auf der zweiten Seite	

Bestellungen täglich bis 10 Uhr , für Samstagabend bis 14 Uhr

Abholung mittags von 11.15 bis 13.00, Samstagabend 17.30 – 18.30

Vegetarisch/ Fisch - Krustentier

Käsespätzle mit Emmentaler Käse, Sahne und Knusperzwiebel	8,50
Gebratener deutscher Spargel mit Nudeln, Bärlauchpesto, Tomate und Parmesan	15,50
Stangenspargel mit Holländischer Soße und Salzkartoffeln	18,00
„Spargelwrap“ Kräuterflädle gefüllt mit Blattspinat und Spargel, überbacken mit Emmentaler	14,90
Oktopus mit Gemüse in Knoblauchbutter gebraten mit Spaghetti und Tomatensugo	16,50
Lachsschnitte mit Kräuterkruste auf Spargel- Tomatenragout, Bärlauchgnocchi und Pesto	19,00

Fleisch und Beilagen

Carpaccio vom Rind mit Limonendressing, Parmesan und Salatarrangement	12,50
Kalbssteak mit buntem Frühlingsgemüse , Kräuterbutter und gebackenen Kartoffelecken	22,00
Roulade vom heimischen Rind (Speck*) mit leichter Senfrahmsoße, Gemüse und Spätzle	17,00
Schweinerückensteak mit Spargelstangen, Holländischer Soße und gebackenen Bauernkartoffeln	18,90
Schnitzel vom Schweinerücken Wiener Art mit Pommes frites	11,00
Schweinelende nach Allgäuer Art mit Bratensoße, geschmälzten Zwiebeln und Käsespätzle	17,00
Rehbraten in Wacholderrahmsoße mit Champignons, Spätzle und Preiselbeeren	18,00
Heimische Rinderbacke in Lemberger geschmort mit kräftiger Soße dazu Spätzle	17,00
Zarter Rostbraten vom Rodeo Steak mit Kalbsjus, Spätzle, Knusperzwiebel	18,00
Rinderfiletwürfel „Stroganoff“ mit würziger Rahmsoße dazu Spätzle	23,00
Warme Beilagen- Portion Spätzle, Pommes, Kroketten oder Semmelknödel	3,00

Salatauswahl

„Fitnessteller“ marktfrische Salate mit gebratener Putenbrust, Pilzen, Asiasoße, Kerne, Obst	12,00
Salat Mediterran mit knackigen Blattsalaten, Gurke, Tomate, Paprika, Zucchini, 8/12er Garnelen, Vinaigrette	16,00
Gemischter Salat marktfrisch nach Art des Hauses	5,00

Aus unserem Kühlschrank – für Sie abgefüllt, praktisch für Zuhause

Unsere Bratensoße aus Kalbsknochen (Glutenfrei) *Sellerie	Flasche 0,5 Liter	7,00
Salatsoße Hausdressing mit *Senf, Sellerie	Flasche 0,5 Liter	5,50
Gewürzsalz „REDOX“ - würzen wie die Profis	Glas 0,35 Liter	2,50
Spargelrahmsuppe	Flasche 0,5 Liter	8,00
Suppe vom heimischen Bärlauch = 2 Port.	Flasche 0,5 Liter	6,00
Tomatensuppe Toskana mit Rahm verfeinert, = 2 Port.	Flasche 0,5 Liter	6,00
Rinderbouillon vom Ostalbrind = 2 Port.	Flasche 0,5 Liter	6,00
Portion Kräuterflädle Einlage a 50 g		1,00
Semmelknödel 2 Stück (vegetarisch) oder Portion Spätzle (250g) vakuumiert		3,00
Hausgemachte Kräuterbutter oder Bärlauchbutter (160 g im Glas)		5,00
Portion Rinderbacke geschmort mit Soße (vakuumiert)		11,00
Rinderroulade mit Senfrahmsoße vakuumiert (mit Speck, Gewürzgurke Gemüse gefüllt/ regionale Herkunft)		11,00
Portion Kartoffelsalat 250 g		2,50
Dosenwurst aus eigener Schweinehaltung	Blut oder Leberwurst 2,00 €	Brät 2,50

♥ Muttertag ♥ Speisekarte für Sonntag, 09.05.2021

Vorbestellung bis Samstag 08.05. / 19.00 Uhr

Grieß- und Butterklößchen Portion		1,50
Rinderbouillon vom Ostalbrind	0,5 Liter	6,00
Spargelrahmsuppe	0,5 Liter	8,00
Bärlauchrahmsuppe	0,5 Liter	6,00
Salatsoße Hausdressing mit *Senf, Sellerie	0,5 Liter	5,50
Marinierter Spargel mit bunten Blattsalaten und Himbeerdressing, Pinienkernen		8,90
Carpaccio vom Rind mit Limonendressing, Zupfsalat, Parmesan, Pesto		12,50
Gemischter Salat marktfrisch nach Art des Hauses		5,00
Käsespätzle mit Emmentaler Käse, Sahne und Knusperzwiebel		8,50
Gebratener Spargel mit Cherrytomaten und Zuckerschoten dazu Bärlauchgnocchi und Pesto		15,50
Stangenspargel mit Holländischer Soße und Salzkartoffeln		18,00
dazu gekochter Schinken		4,50
dazu Schnitzel Wiener Art		6,00
dazu Kalbssteak		10,00
Lachsschnitte mit Kräuterkruste auf Spargel- Tomatenragout, Bärlauchgnocchi und Pesto		19,00
Kalbsrollbraten ofenfrisch mit Rosmarinrahmsoße, Champignons und Spätzle		17,00
Kalbssteak mit grünen Bohnen, Kräuterbutter und gebackenen Kartoffelecken		22,00
Schnitzel nach Wiener Art (vom Schweinerücken) mit Pommes frites		11,00
Rehbraten in Wacholderrahmsoße mit Champignons, Spätzle und Preiselbeeren		18,00
Schweinelende „Allgäuer Art“ mit Jus, gebackenen und geschmälzten Zwiebeln, Käsespätzle		17,00
Zarter Rostbraten vom Rodeo Steak mit Kalbsjus, Spätzle, Knusperzwiebel		18,00
Rinderfiletwürfel „Stroganoff“ mit würziger Rahmsoße dazu Spätzle		23,00
„Fitnessteller“ marktfrische Salate mit gebratener Putenbrust, Pilzen, Asiasoße, Kerne, Obst		12,00
Warme Beilagen- Portion Spätzle, Pommes, Kroketten oder Semmelknödel		3,00

Muttertagsdessert

Erdbeertiramisu		
Getränkter Löffelbiskuit, Mascarponequarkcreme und marinierte Erdbeeren		Glas 5,50