

Abendkarte :

<i>Ceviche vom Lauterach-Saibling (Limette, Staudensellerie, Paprika, Mango, Zwiebel, Koriander, Chili, Weißbrot)</i>	€	11,50
<i>Vitello Tonnato (Kalbfleisch, Thunfisch Creme, Sardelle, Kapern, Weißbrot)</i>	€	10,50
<i>Kraftbrühe mit Pfannkuchen</i>	€	4,20
<i>Pfifferlingrahmsuppe mit Croutons</i>	€	4,80
Poke Bowl (Reis, Mango, Staudensellerie, Röstzwiebel, Frühlingszwiebel, Edamamebohnen, Avocado, Sesam geröstet) <i>Wahlweise: marinierter Lachs oder gebratener Tofu (vegan)</i> <i>Wahlweise: vegane Saucen, Erdnuss oder pikante Terriyaki</i>	€	12,80
<i>Blattsalate, gegrillte Hähnchenbrust, Balsamico Dressing, Weißbrot</i>	€	11,50
<i>Spaghetti mit Gemüse, Grana Padano (vegan ohne Käse)</i>	€	9,80
<i>Gemüse in Curry Kokossauce, Basmatireis (Vegan-pikant)</i>	€	10,50
<i>Hausgemachte Gnocchi, Tomatensauce, Rucola, Grana Padano (vegan ohne Käse)</i>	€	9,80
<i>Zarte Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce, glasierte Karotten Salzkartoffeln,</i>	€	13,50
<i>Wiener Schnitzel (Kalb) mit Röstkartoffeln und gemischter Salat</i>	€	16,80
<i>Schwäbischer Filet Topf (gegrillte Rinder und Schweinefilet, Pilzsauce, Käsespätzle, Salatteller)</i>	€	18,80
<i>Schweinelendchen an Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten, Salatteller</i>	€	15,80
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat und Salat</i>	€	12,80
<i>Grillteller nach Art des Hauses (diverse gegrillte Fleischteile, Duvecreis, bunter Salat)</i>	€	16,80
<i>Rumpsteak gegrillt, Pfeffersauce, hausgemachte Kartoffelkroketten, Salatteller</i>	€	20,50
<i>Geschnetzeltes vom Rinderrücken in Terryjakisauce, Broccoli, Paprikas, Basmatireis</i>	€	15,90

<i>Filet vom Saibling blau, zerlassene Butter, Salzkartoffeln</i>	€	15,80
<i>Filet vom Saibling gebraten „Müllerin Art“, Butterkartoffeln, bunter Salatteller</i>	€	15,80
<i>Zanderfilet gebraten, geröstete Pfifferlinge mit Speck und Zwiebel, Butterkartoffeln</i>	€	20,50
<i>½ frischer Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat und bunten Salaten(auch als Filet)</i>	€	15,80
<i>½ frischer Karpfen blau, zerlassene Butter und Salzkartoffeln (auch als Filet)</i>	€	15,80
<i>Amberger Fischtöpf'l (Filets vom Zander, Saibling, Karpfen, Flusskrebsschwänze, Kräutersauce, Salzkartoffeln)</i>	€	19,50
<i>Pfifferlinge „Toskana“ =Spaghetti, Pfifferlinge, Chili, Knoblauch, Petersilie, Grana Padano (vegan ohne Käse)</i>	€	13,50
<i>Frische Pfifferling mit Ei und Butterkartoffeln</i>	€	13,50
<i>Frische Pfifferlinge in Rahm, mit Semmelknödel</i>	€	13,80
<i>Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Pfifferling-Rahm, hausgemachte Spätzle</i>		17,80
<i>Filetsteak vom Grill, Rahmpfifferlinge, Kartoffelkroketten</i>	€	25,80
<i>Desserts:</i>		
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€	4,50
<i>Hausgemachte Crème Brulee</i>	€	4,50
<i>Marillenknödel (Quark-Kartoffelteig),Aprikosen, Vanilleeis</i>	€	7,50
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	€	6,50

Allergene Liste liegt bereit