

# ACC restaurant

## Tageskarte:

<i>Kraftbrühe mit Pfannkuchen</i>	€	4,20
<i>Pfifferlingrahmsuppe mit Croutons</i>	€	4,80
<b>Poke Bowl</b> (Reis, Mango, Staudensellerie, Röstzwiebel, Frühlingszwiebel, Edamamebohnen, Avocado, Sesam geröstet) Wahlweise: marinierter Lachs oder gebratener Tofu (vegan) Wahlweise: vegane Saucen, Erdnuss oder pikante Terriyaki	€	12,80
<i>Hausgemachte Gnocchi an Tomatensauce, Grana Padano, Rucola (Vegan ohne Käse)</i>	€	9,80
<i>Gemüse in Curry Kokossauce, Basmatireis (Vegan-pikant)</i>	€	10,50
<i>Geschnetzeltes vom Rinderrücken in Terryjakisauce, Broccoli, Paprikas, Basmatireis</i>	€	15,90
<i>Portion Bauernente ausgelöst, Kartoffelknödel, bunter Salatteller</i>	€	14,80
<i>Zarte Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce, glasierte Karotten Salzkartoffeln,</i>	€	13,50
<i>Feiner Rahmsauerbraten mit Semmelknödel und Salaten</i>	€	12,70
<i>Amberger Gruß (Geschmorte Ochsenbacke an Rotweinsauce, Speckwirsing und hausgemachter Dotsch)</i>	€	13,80
<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 Pfeffersauce, 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, pikante Pfeffersauce, Kartoffelkroketten, Salatteller</i>	€	20,50

<i>Filet vom Lauterach-Saibling blau, zerlassene Butter, Salzkartoffeln</i>	€	15,80
<i>Filet vom Lauterach-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
<b>Pfifferlinge</b> „Toskana“ =Spaghetti, Pfifferlinge, Chili, Knoblauch, Petersilie, Grana Padano (vegan ohne Käse)	€	13,50
<b>Frische Pfifferling</b> mit Ei und Butterkartoffeln	€	13,50
<b>Frische Pfifferlinge</b> in Rahm, mit Semmelknödel	€	13,80
<i>Geschnetzeltetes vom Schweinefilet in Pfifferling-Rahm, hausgemachte Spätzle</i>		17,80
<i>Filetsteak vom Grill, <b>Rahmpfifferlinge</b>, Kartoffelkroketten</i>	€	25,80
<b>Desserts:</b>		
<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**