

## *Kleine à la carte Karte*

### *zum Grillabend*

#### *Suppe*

*Rinderkraftbrühe* 7,20€

*mit Gemüsestreifen und Leberspätzle*<sub>(A,E,H)</sub>

*Tomatensamtsuppe mit Rosmarincroutons*<sub>(E,H)</sub> 6,50€

#### *Salate*

*Kleiner gemischter Salat*<sub>(A,D,K)</sub> 6,50€

*Großer gemischter Salat*<sub>(A,D,K)</sub> 9,90€

*Ziegenkäse im Schinkenmantel* 19,50€

*mit Honig karamellisiert auf buntem Blattsalat mit  
frischen Früchten*<sub>(A,D,K)</sub>

#### *Hauptspeisen*

*Goldbraun gebratenes Wiener Schnitzel* 22,50€

*mit Bratkartoffeln*<sub>(A,H)</sub>

*Schweinenackenbraten mit Blaukraut* 17,50€

*und Zweierlei Knödel*<sub>(D,E,H,I)</sub>

*Rumpfsteak 125g* 22,90€

*mit Kartoffelrösti und frischem Gemüse*<sub>(E,I)</sub>

*Ettaler Biergulasch* 22,90€

mit Blaukraut und Semmelknödel<sub>(A,D,E,H,I)</sub> 19,80€

Ganze Forelle

mit Petersilien Kartoffeln an gemischtem Salat <sub>(A,B,D)</sub>

Käsespätzle 14,90€

mit Röstzwiebeln dazu kleinem buntem Salat<sub>(A,D,H)</sub>

### **Dessert**

Mascarpone Kugel 7,50€

Schoko oder Waldbeeren dazu frische Früchte<sub>(A,D,H)</sub>

Ofenfrischer Apfelstrudel<sub>(A,H)</sub> 5,50€

mit Sahne<sub>(A,D,H)</sub> 5,90€

mit Eis und Sahne<sub>(A,D,H)</sub> 6,90€

#### **Allergenen und Zusatzstoff Kennzeichnung**

A= Eier B= Fisch C= Krebstiere D= Milch/Sahne E= Sellerie

F= Nüsse G= Schwefeldioxid und Sulphite H= Gluten

I= Lupine J= Schalenfrüchte K= Senf L= Sojabohnen M= Weichtiere

Alle unsere Soßen werden mit Kartoffelmehl abgebunden und sind somit frei von Gluten!

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmittel und Allergene verarbeitet.

Trotz aller Vorsicht kann es sein das Spuren von Lebensmittel und Allergene übertragen werden.

Bei Fragen steht ihnen unser Personal gerne zur Seite