

Suppe:

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle und feinen Gemüwestreifen 3.20 €

Sie finden noch eine saisonale Suppe auf unserer Wochenkarte.

Salate:

Kleine Salatschüssel

Bunte Gartensalate mit gerösteten Brotwürfeln 4.90 €

Salatplatte „Hühnerdieb“

Bunte Gartensalate mit gebratenen Putenbruststreifen
im Sesammantel, dazu Baguette-Brot 9.90 €

Schlemmer-Salatschüssel ⁴⁾

Bunte Gartensalate mit gebratenen Champignons, Schafskäse
Oliven, Zwiebeln und gehobelter Parmesan, Baguette-Brot 9.90 €

Fleischlose Leckereien:

Allgäuer Käs-Spätzlepfanne

Hausgemachte Spätzle mit Allgäuer Berg-Käse überbacken,
dazu selbstgemachte Röstzwiebeln und Salat 8.90 €

Unseren Allgäuer Bergkäse beziehen wir direkt von der
Bergkäserei Diepholz bei Immenstadt. Er entsteht aus
Heumilch ohne Gentechnik. Gibt's bei uns auch
zu kaufen. www.bergkaeserei-diepholz.de



Dinkelpizza vegetarisch²⁾ abends aus unserem Steinbackofen

Hausgemachter Dinkel-Hefeteig mit Tomatensoße, Schafskäse,
Käse, Knoblauch, Zwiebeln und Paprikawürfeln 6.90 €

Aus Töpfen und Pfannen:

Paniertes Schweineschnitzel

auf dunkler Bratensoße mit Pommes frites und Salat 10.90 €

...als kleinere Portion 8.90 €

Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“

mit Rahmchampignons, Kroketten und Salat 11.90 €

...als kleinere Portion 9.90 €

Paprikarahmschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit Paprikarahmsoße,
dazu Pommes frites und Salat 11.90 €

...als kleinere Portion 9.90 €

Steinhäuser Zwiebelschnitzel ^{1) 2)}

Paniertes Schweineschnitzel mit Zwiebeln, Speck, Schmand
und Käse überbacken auf Bratensoße, dazu Röstitaler
und Salat 12.90 €

...als kleinere Portion 10.90 €

Eier und Geflügel beziehen wir von *Fa. Petersen* aus
Michelsrombach und vom *Geflügelhof Bleuel* aus Hofbieber,
wo auch die leckeren Rhöner Nudeln herkommen.



Putensteak „Haunetal“ ^{1) 2)}

Putensteak mit Lauch, gekochtem Schinken und Käse
überbacken auf Bratensoße, dazu geschmelzte Rhöner Nudeln
und Salat 12.90 €

...als kleinere Portion 10.90 €

Pfeffersteak

Zwei Schweinerückensteaks mit herzhafter
Pfefferrahmsoße, Röstitaler und Salat

12.90 €

...als kleinere Portion

10.90 €



Jägertopf

Schweine-Medaillons mit Rahmchampignons
und hausgemachten Spätzle dazu Salat

14.80 €

Unser Mehl, das Dinkelmehl und das Spätzle-Mehl lassen wir in der
Ulstermühle von Günter Zinn in Tann mahlen.



Rumpsteak

mit Kräuterbutter und Schwenkzwiebeln
dazu Pommes frites und Salat

18.90 €

...oder mit frisch geschwenkten Champignons an großem Salat,
dazu Baguette-Brot

18.90 €

Abends aus unserem Steinbackofen:

Unsere Pizzen bereiten wir mit hausgemachtem Hefeteig zu. Zum
Überbacken verwenden wir Gouda- oder Edamerkäse, den wir
selbst reiben. Wurst und Schinken sind aus eigener Herstellung.

Sie können normale Größe 26 cmØ oder größer 30 cmØ bestellen.

Dinkelpizza „Ruccola“^{1),2)}

mit Tomatensoße, rohem Schinken, Käse, Mozzarella und Ruccola
normal 6.90 € größer 7.90 €

„Zwiebel-Pizza“^{1),2)}

mit knusprigen Speckwürfeln, Zwiebeln, Schmand und Käse
normal 6.90 € größer 7.90 €

„Metzger-Pizza“^{1),2)}

mit Lauchsoße, Schwartemagen, Bauernwurst und Käse
normal 6.90 € größer 7.90 €



Wesperkarte:

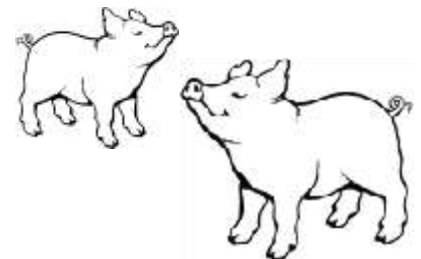
Klops mit Zwiebelsoße und Bauernbrot 5.50 €
...mit Pommes frites 6.90 €

Hausmacher Bratwurst mit Bratensoße und Brot 2.90 €
...mit Pommes frites 4.50 €

Gebackener Hausmacher grober Fleischkäs'^{1),5),6)}
auf Bratensoße mit Spiegelei und Brot 5.90 €
...mit Bratkartoffeln 7.50 €

Allgäuer Wurstsalat^{1),2),5),6)}
mit herzhaften Käsestreifen und Zwiebelringen,
dazu Bauernbrot und Butter 7.90 €

„Strammer Max“¹⁾
Zwei Scheiben Bauernbrot mit rohem Schinken
und zwei Spiegeleiern 7.90 €



Hausmacher Wurstplatte reich garniert^{1),4)}
mit Bauernbrot und Butter 7.90 €
...auch mit Käse²⁾ und Schinken 8.90 €

Wir beziehen halbe Schweine von Landwirten der Kooperation
Dachmarke Rhön und Rindfleisch über den hiesigen Schlachthof,
die dann in der Küche und zu Hausmacher Wurst und Schinken
weiterverarbeitet werden.



Hausgemachter Kochkäs'⁷⁾
mit Zwiebeln, Bauernbrot und Butter 6.90 €



Kennzeichnung der Zusatzstoffe in unseren Speisen:

- 1): Pökelsalz in Wurst, Schinken und Speck 7): Schmelzsalze in Kochkäse
- 2): Farbstoff Beta-Carotin in Käse 3): Farbstoff Riboflavin in Peperoni
- 4): Süßstoff Saccharin in Konserven z.B. Gewürzgurken, Peperoni, Mixed Pickels