

# Speisekarte

## Suppen

Mit Käse gefüllter Flädlestrudel, aufgeossen mit hausgemachter Rinderbrühe  
pancakestrudel filled with cheese in beef soup

4,90 €

Unsere hausgemachte Rinderbrühe mit Pfifferlingsknödel  
beef soup with chanterelle-dumpling

6,20 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis  
cream soup of Hokkaido-pumpkin

5,40 €

## Salate

Gebackene marinierte Kürbisspalten mit Pinienkernen  
kleinem Salatbuckett und steirischem Kernöl  
baked stripes of pumpkin with pine nuts, salad bouquet, and pumpkin seed oil

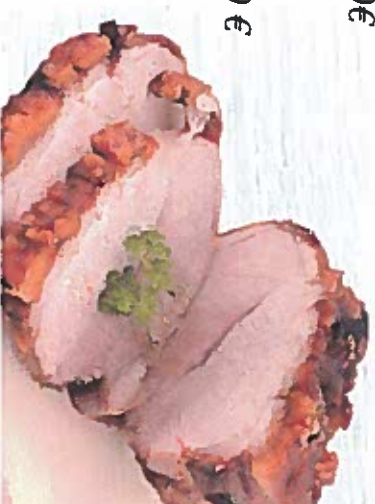
8,80 €

Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen  
salad with roasted chanterelles

8,90€

kleiner Beilagensalat  
small sidesalad

3,50 €



# Speisekarte

## Herrgottsbeißerte – Hausgemachte Maultaschen

Hausgemachte Fleischmaultaschen, geschmezt auf Kartoffelsalat  
homemade „maultasche“, boiled with potato salad

10,90 €

Hausgemachte Fleischmaultaschen mit Tomatensauce und Käse überbacken  
homemade „maultasche“, with tomato sauce, gratinated with cheese

11,50 €

Hausgemachte Hähnchenmaultaschen mit Pfifferlingrahmsauce  
chicken „maultasche“ with chanterelle cream sauce

12,20 €

Hausgemachte Hähnchenmaultaschen auf Kürbisragout  
chicken „maultasche“ with pumpkin ragout

11,20 €

Hausgemachte Ricotta-Spinat Maultaschen mit gebratenen Pfifferlingen  
ricotta.spinach „maultasche“ with roasted chanterelles

11,90 €

## Vegetarisch:

Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäse, Schmelzwiebeln und kleinem Salat  
„spätzle“ with cheese, onions and small salad

10,90 €

Semmelknödel in Pfifferlingrahmsauce, dazu ein kleiner Salat  
dumpling with chanterelle cream sauce and a small salad

11,50 €



# Speisekarte

## Fleischgerichte

„Schwobateller“,  
Schweinemedaillons mit Schmelz Zwiebeln und Käse überbacken,  
Kässpätzle, Fleischmaultasche und Pfifferlingrahmsauce  
„swabian“ food: filet of pork with onions and cheese gratinated,  
spätzle, maultaschen and chanterelles sauce

17,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Spätzle und Bratensauce  
escalope of pork with „spätzle“ and homemade sauce

11,90 €

Sauerbraten mit Semmelknödel  
braised beef with dumplings

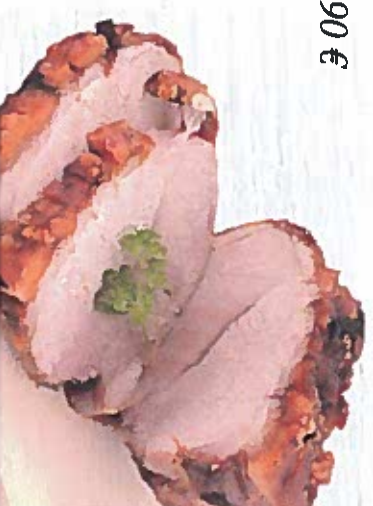
13,90 €

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Spätzle und Bratensauce  
roasted beef with „spätzle“ and homemade sauce

17,90 €

Rumpsteak, vom heimischen Rind, auf Pfifferlingrahmsauce  
mit Fleischmaultasche und Spätzle  
rumpsteak on chanterelles sauce, „maultasche“ und „spätzle“

19,90 €



# Speisekarte

## *ebbes Ofachs – für den kleinen Hunger*

*Wurstsalat – auf Wunsch natürlich auch mit Käse,  
dazu Brot und Butter  
sausages-salad-if wished with cheese-bread and butter*

7,50 €

## *Vesperplatte*

*mit kleiner Käseauswahl, rohem Schinken und Salami, dazu Brot und Butter  
cold plate with cheese, raw ham, salami and bread*

7,60 €

## *ebbes Siasses*

*Dessertmautläschle mit Griß und Pflaumen gefüllt auf Rotweinzwetschgen  
„mautläschle“ filled with semolina and plums on plums in red wine*

7,50 €

*lauwarmer Rumtopf Früchte mit Birnensorbet  
warm rum pot fruits with pearsorbet*

6,90 €

