

# Speisekarte

## Suppen

150	Flädlesuppe <small>a1,c,i</small>	€ 4,40
152	Maultaschensuppe <small>a1,c,i</small>	€ 4,40
153	Kartoffelcrèmesuppe mit Brotcroûtons <small>a1,g,i</small>	€ 4,90

## Vorspeisen

469	Gebeizter Lachs <small>a1,a2,g,i</small> mit Sahnemeerrettich und Toastbrot	€ 8,90
470	Geräuchertes Forellenfilet <small>a1,a2,g,i</small> mit Sahnemeerrettich und Toastbrot	€ 8,90

## Salate

312	Beilagensalat <small>a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 4,60
103	„Chefsalat“ – große bunte Salatplatte mit gebratenen Putenfleischstreifen <small>a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 12,90
104	Große bunte Salatplatte mit gebratenen Fischstreifen <small>a1,a2,c,g,i,j</small>	€ 14,40
105	Große bunte Salatplatte mit gebratenen Pilzen <small>a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 12,50
107	Große bunte Salatplatte mit Calamari <small>a1,a2,c,g,i,j,k,n</small>	€ 14,40

## Toast und Vesper

400	Toast Hawaii Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken mit Salatgarnitur <small>a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 10,90
401	Haustoast – Schweinerückensteak auf Toast mit Schinken, frischen Pilzen und Käse überbacken dazu eine Salatgarnitur <small>a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 13,60
453	Schweizer Wurstsalat bunt garniert <small>a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 9,80
101	Russische Eier <small>a1,a2,c,d,g,i,j,k</small>	€ 11,80
457	1 Paar Bratwürste mit gemischtem Salat <small>a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 11,60

Sollten Sie Fragen bezüglich Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen haben, sprechen Sie uns bitte an.

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Süßungsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Phosphat  
a = glutenhaltiges Getreide (a1 = Weizen, a2 = Gerste), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte (h1 = Haselnüsse, h2 = Walnüsse, h3 = Mandeln)  
i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid und Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere

## Hähnchengerichte

(Letzte Bestellung mittags: 13:15 Uhr, abends 20:30 Uhr)

300	½ Hähnchen mit Brot <small>a1</small>	€ 8,70
301	½ Hähnchen mit Pommes Frites	€ 11,70
302	½ Hähnchen mit Pommes Frites und buntem Salat <small>a2,c,g,i,j,k</small>	€ 14,90
Wahlweise auch als Knoblauch-, Kräuter-, Chili- oder Pfefferhähnchen		Aufpreis € 0,50

## Warme Speisen

320	Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und gemischtem Salat <small>a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 14,80
321	Schweinerückensteak „Cordon Bleu“ mit Pommes Frites und gemischtem Salat <small>a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 17,80
322	Kalbs-Rahmbraten mit frischen Champignons dazu hausgemachte Spätzle und ein gemischter Salat <small>a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 19,20
323	Schweinefilet vom Rost an Pfefferrahmsoße mit frischen Champignons dazu hausgemachte Spätzle und ein gemischter Salat <small>a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 19,20
324	Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Grillgemüse und Pommes Frites <small>i,g</small>	€ 23,80
325	Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle und ein gemischter Salat <small>a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 16,80
200	Hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln dazu ein gemischter Salat <small>a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 14,20
201	Käs'spätzle mit Röstzwiebeln dazu ein gemischter Salat <small>a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 13,60
202	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat <small>a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 23,80
351	Zanderfilet in Mandelbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln und ein gemischter Salat <small>a1,a2,c,d,g,h3,i,j,k</small>	€ 19,50
364	Geschmorte Schweins'bäckle in Cognac-Sahne mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat <small>a1,a2,c,g,i,j,k</small>	€ 16,50

Für eine Beilagenänderung auf Käs'spätzle oder Bratkartoffeln oder Gemüse berechnen wir einen Aufpreis von € 2,00.

Portion Soße € 1,50 / Pilzrahmsoße € 2,50 / Ketchup € 0,50 / Mayonnaise € 0,50

Sollten Sie Fragen bezüglich Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen haben, sprechen Sie uns bitte an.

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Süßungsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Phosphat  
a = glutenhaltiges Getreide (a1 = Weizen, a2 = Gerste), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte (h1 = Haselnüsse, h2 = Walnüsse, h3 = Mandeln)  
i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid und Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere

# Getränkekarte

Biere 0,30 l 0,50 l

<b>MECKATZER WEISS-GOLD</b> vom Fass <sub>a2</sub>	€ 3,00	€ 3,60
<b>MECKATZER PILS</b> vom Fass <sub>a2</sub>	€ 3,00	
<b>MECKATZER WEIZEN</b> hell <sub>a1,a2</sub>		€ 3,80
<b>MECKATZER WEIZEN</b> leichtes <sub>a1,a2</sub>		€ 3,80
<b>MECKATZER WEIZEN</b> alkoholfrei <sub>a1,a2</sub>		€ 3,80
<b>MECKATZER WEISS-GOLD</b> alkoholfrei <sub>a2</sub>		€ 3,80
 <b>Kristallweizen</b> <sub>a1,a2</sub>		€ 3,80

Alkoholfreie Getränke 0,20 l 0,40 l

Pepsi   Mirinda   7UP   Spezi <sub>1,2,9</sub>	€ 2,90	€ 3,70
Bitter Lemon <sub>10</sub>	€ 2,90	€ 3,70
Tafelwasser	€ 2,70	€ 3,50
Saftschorle Apfel, Orange, Maracuja oder Johannisbeere	€ 2,90	€ 3,70
Flasche Krumbacher, classic	0,75 l	€ 4,90
Flasche Teinacher, medium	0,33 l	€ 3,40
Flasche Teinacher, medium	0,75 l	€ 4,90
Flasche Teinacher, still	0,50 l	€ 3,90
Coca-Cola Light <sub>1,2,3,9</sub>	0,33 l	€ 3,60

Sollten Sie Fragen bezüglich Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen haben, sprechen Sie uns bitte an.

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Süßungsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Phosphat  
a = glutenhaltiges Getreide (a1 = Weizen, a2 = Gerste), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte (h1 = Haselnüsse, h2 = Walnüsse, h3 = Mandeln)  
i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid und Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere

## Weißwein (Baden)

Meersburger Wimmerschoppen <sub>l</sub> Müller-Thurgau QbA, trocken, Wein und Vertrieb Meersburg	0,25 l	€ 5,10
Hagnauer Müller-Thurgau <sub>l</sub> Qualitätswein, würzig	0,25 l	€ 5,60
Hagnauer Müller-Thurgau <sub>l</sub> Qualitätswein, trocken	0,25 l	€ 5,60
Hagnauer Spätburgunder <sub>l</sub> Weißherbst, trocken	0,25 l	€ 5,80
Riesling Fleiner Kirchenweinberg <sub>l</sub>	0,25 l	€ 5,80

## Rotwein

Vin de Pays de Vaucluse <sub>l</sub> Domaine Bouche (Frankreich)	0,25 l	€ 5,30
Hagnauer Spätburgunder Rotwein <sub>l</sub> Qualitätswein, trocken	0,25 l	€ 5,80
Heibronner Stiftsberg Trollinger, QbA <sub>l</sub>	0,25 l	€ 5,80

## Spirituosen

Williams-Christ-Birne Edelobstbrennerei Karl Glöckler, Markdorf	2 cl	€ 2,90
Waldhimbeergeist Edelobstbrennerei Karl Glöckler, Markdorf	2 cl	€ 3,50
Obstbrant Alte Bodensee Hausbrennerei Steinhauser, Kressbronn	2 cl	€ 2,90
Mirabell Obstbrennerei Marquart, Ittendorf	2 cl	€ 2,90
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	2 cl	€ 3,50
Diverse Longdrinks	4 cl	€ 5,20

Sollten Sie Fragen bezüglich Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen haben, sprechen Sie uns bitte an.

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Süßungsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Phosphat  
a = glutenhaltiges Getreide (a1 = Weizen, a2 = Gerste), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte (h1 = Haselnüsse, h2 = Walnüsse, h3 = Mandeln)  
i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid und Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere