

Vorneweg

„Suppe vom Hokkaido Kürbis“
mit wärmenden Gewürzen & Samosa

(A,H,I) Vegan

8 €

„Markklöschensuppe“

Rinderkraftsuppe mit Markklößchen & Gemüse

(A,C,G,I)

8 €

„Bunte Blattsalate“

mit Hubertushof Dressing, Kernen & Croutons

(A,I,J) Vegan

8 €

„3 mit Curry Gemüse gefüllte Samosa“
mit Aprikosen Chakalaka Dip

(A,I,J) Vegan

8 €

Hauptspeisen

„Allgäuer Kässpätzle“

Frische Eierknöpfe mit Bergkäse, Röstzwiebeln & dazu kleiner Salat

(A,C,G,I,J) Vegetarisch

19 €

„Auberginen Schnitzel“

Gebackenes Auberginen Schnitzel auf tomatisiertem Schmorgemüse
gebackene Drillinge & dazu kleiner Salat

(A,C,G,I,J) Vegan

19 €

„Entenkeule“

Entenkeule aus der Röhre
mit rahmigen weißen Bohnen & gebackenen Drillingen (G,I)
27 €

„Pfeffersteak“

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Pfefferkruste,
Cognac Rahmsoße, Speckbohnen & Kroketten (A,C,G,I)
30 €

Schmorbraten vom österreichischen Almrind
Rotweinssoße, Apfel-Rotkohl & Kartoffelknödel(A,C,I,J)
24 €

„Cordon Bleu vom schwäbischen Strohschwein“
gefüllt mit getrüffeltem Wacholderrauschinken & französischem Brie,
dazu Pommes frites (A,C,G,3,6)
24 €

„Hubertuspfännle“

Schweinefilet Medaillon im Speckmantel gebraten & hausgemachte Maultasche
mit Champignonrahmsoße & Kroketten (A,C,G,I)
24 €

„Schniposa“

Saftiges Schnitzel vom Strohschwein
mit Pommes frites, Preiselbeeren & kleinem Salat (A,C,G,I,J)
19 €

Weitere leckere Gerichte als Tagesempfehlung

Desserts

„Affogato al caffè“

Vanille Eiskrem, Schlagsahne & Espresso (A,C,G)

6 €

„Ofenschlupfer“

Warmer Ofenschlupfer mit Vanilleeis,
Vanilleschaum, Mandeln & Schlagsahne (A,C,G,H)

10 €

„Kaiserschmarren“

ohne Rosinen mit Mandeln & Pflaumenkompott (A,C,G,H)

10 €

„Brownie & Pistazie“

Brownie von der Valrhona Schokolade mit Kakaobohne & Haselnuss
dazu Pistazieneis & Himbeercrunch (A,C,G,H)

10 €

„Eierlikörbecher“

Vanille & Schokoladeneis mit Schlagsahne,
& Eierlikör (A,C,G,H)

8 €

1 Kugel Vanilleeis (A,C,G)

3 €

Allergene und Zusatzstoffe

A – Glutenhaltiges Getreide	1 – mit Geschmacksverstärker
B – Krebstiere	2 – mit Farbstoff
C – Eier	3 – mit Konservierungsstoff
D – Fisch	4 – mit Nitritpökelsalz
E – Erdnüsse	5 – mit Nitrat
F – Sojabohnen	6 – mit Antioxidationsmittel
G – Milch	7 – geschwefelt
H – Schalenfrüchte	8 – geschwärzt
I – Sellerie	9 – gewachst
J – Senf	10 – mit Phosphat
K – Sesamsamen	11 – mit Süßungsmittel
L – Lupinen	12 - Phenylalaninquelle
M – Weichtiere	
N – Schwefeldioxid und Sulfite	

Unsere Soßen und Suppen sind Glutenfrei. Wo es uns sinnvoll erscheint benutzen wir bereits Bio Produkte (z.B. Kaffee, Limonaden, Milch, Eiskrem usw.) oder Nachhaltig produzierte Zutaten.