

TAKE AWAY

Unsere Küche für Sie daheim.

KÜRBIS CREME SUPPE <i>vegetarisch</i>	5,--
GEMISCHTER SALAT <i>vegetarisch</i>	3,90
GROßER GEMISCHTER SALAT <i>vegetarisch</i>	7,--
ZIEGEN PETER <i>vegetarisch</i> karamellierter Ziegenrohmlchkäse an Feigensenfsoße mit bunten Blattsalaten, Feigen und Nüssen	10,--
HAHN IM KORB Knackig bunte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gehobelmtem Pecorinokäse	10,50
½ HÄHNCHEN mit Pommes frites	8,90
PANIERTES SCHNITZEL vom Schweinerücken, goldbraun gebacken mit Pommes Frites gemischter Salat und Soße	12,80
CORDON BLEU Schweineschnitzel mit Backsaftschinken und Bergkäse gefüllt dazu Pommes Frites gemischter Salat und Soße	14,90
JÄGERSCHNITZEL in Champignon-Speckrahmsoße mit Butterspätzle und gemischter Salat	13,--
RAHMSCHNITZEL mit Butterspätzle und gemischter Salat	12,-
SCHWÄBISCHER FILETTELLER zarte Medaillons vom Schweinefilet auf Butterspätzle in piffiger Champignon-Speck Rahmsoße dazu Gemüse vom Markt	17,80

TAKE AWAY

Unsere Küche für Sie daheim.

ZWIEBELROSTBRATEN

vom Rinderrücken mit gebratenen Zwiebeln aus der Pfanne
an Rotweinsauce dazu Butterspätzle und gemischter Salat 19,90

GEMÜSE CURRY *vegetarisch* *vegan*

junges Gemüse aus dem Wok in einer Kokos Currysauce
mit unserem Gewürz Basmatireis 10,80

KÄSE SPÄTZLE *vegetarisch*

mit zweierlei Käse und gemischtem Salat 9,90

Beilagen:

Pommes frites / Butterspätzle / Reis /
Kroketten / Kartoffelknödel 3,50
Marktgemüse 4,--

GANS LECKER – GANS BESONDERS



Unsere Spezialität im November
Freiland Gänse vom Bodensee
Brust und Keule ofenfrisch, mit
karamellisierten Maronen und gefülltem
Schmorapfel dazu glasiertes Rotkraut und
luftige Kartoffelklöße **23,--**

**Die Vorbereitung der Freilandgans benötigt 24 Stunden,
bitte bestellen Sie deshalb Ihre Freilandgänse rechtzeitig vor.**

Bezahlung: Bar / EC Karte