

VORSPEISEN

Suppe des Tages saisonal mit Baguette	kl. 5,50€ gr. 8,50€
Kleines Antipasti Oliven, Ofengemüse, vegane Aufstriche, Wildkräuter und Baguette	9,50€
Burrata mit Tomatensalsa, geschmorten Früchten, Crostini, Rucola	12,90€
Gemüserösti mit Kräuterdip	8,50€
mit Räucherlachs und Kräuterdip	11,50 €

BROTZEIT / SNACKS

Antipasti für 2 Oliven, Ofengemüse, vegane Aufstriche, Wildkräuter und Baguette	15,50€
Brotzeitplatte für 2 Brie, Bergkäse, Schinken, Wildkräuter, Aufstriche, Balsamico, Oliven, Pepperoni, Baguette (vegetarisch möglich)	16,90€
Schwäbischer Wurstsalat Lyoner und Regensburger, Saure Gurken, Radieschen, Rote Zwiebeln, Honig-Senf-Dressing, serviert mit Baguette und Brot	10,50€
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen	11,50€
Schmeckerei-Sandwich aus Bruschetta-Brot, Ei, Salat und Tomate, serviert mit Chips und Dips	10,90€
Klassisch mit Schinken, Speckstreifen, Käse	
Vegetarisch mit Käse und Ofengemüse	

SALAT-LIEBE

Kleiner Gemischter	5,50€
Kichererbsen-Bulgur-Salat Bulgur, Kichererbsen, Paprika, Granatapfel, und Gurke, Wildkräuter, Mandeln, Sesam-Dressing	9,50€
Schmecker-Salat Bunte Blattsalate, Wildkräuter, Ofengemüse, Rohkost-Gemüse	14,50€
dazu Feta	+3,00€
dazu Huhn	+4,00€
dazu Forelle	+5,00€
Falafel (vegan) Bunte Blattsalate, Bulgursalat, Gurke und Tomate, Wildkräuter, Ofengemüse, Falafel, Sesam-Dressing	16,50€
Der Cäsar mal anders Bunte Blattsalate, Tomaten, Parmesan, Croutons und Joghurt-Kräuter Dressing wahlweise	
mit Hähnchenbrust	16,50€
mit Roastbeef (kalt)	+2,00€
mit Maultaschen	+2,00€

extra fein

extra fein

Wählen sie eins unserer leckeren selbstgemachten Dressings:

- Honig - Senf
- Joghurt-Kräuter
- Beere - Balsamico (vegan)
- Sesam-Dressing (vegan)
- Essig - Öl (vegan)

Bitte beachten Sie, dass (fast) alle unsere Frühstücke auch glutenfrei angeboten werden können. Hierfür berechnen wir einen Aufschlag von 2,00 €

MEIKES MAULTASCHEN

Maultaschen klassisch 15,90€

selbstgemacht mit Brät, Schinkenspeck, Rauchwurst und Spinat dazu lauwarmer Bratkartoffel-Salat

Maultaschen vegetarisch 15,90€

selbstgemacht mit Spinat, Pilzen, Walnuss, dazu lauwarmer Bratkartoffel-Salat

VEGGIE UND VEGAN

Dinkel-Bergkässpatzn kl. 12,90€ selbstgemacht, mit dreierlei Käse, dazu ein ein kleiner Beilagensalat gr. 15,90€

Pfannenbrot 14,50€

aus Dinkelmehl, mit Ratatouille-Gemüse, Ruccola und Nüssen (vegan), wahlweise

- dazu Burrata + 4,50€
- dazu Roastbeef + 5,50€

Parmesanpolenta 13,90€

mit Ratatouillegemüse, Wildkräuter und Parmesan wahlweise mit Hähnchenbrust + 4,00€

Baked Potato 14,50€

mit Burrata und Ratatouille

Baked Potato 11,50€

mit Shakshuka und Kichererbsen

FISCH UND FLEISCH

Baked Potato Elsässer Art 15,90€

mit Speck, Zwiebeln und Kräuterquark, wahlweise mit Käse

Kalbs-Fleischpflanzerl 18,90€

mit Speck-Bratkartoffeln und Jus

Gebratener Saibling 21,90€

vom Rothal-Forellenhof, auf der Haut gebraten mit Tagliatelle, Ratatouille-Gemüse und Citrus-Weißwein-Sößle

Schwabenteller 17,90€

mit Schweinefilet vom Zusamtaler Strohschwein, Dinkel-Spätzle, und saisonalen Pilzen im Rahmsößle

Zwiebelrostbraten 25,90€

180gr aus dem Roastbeef vom Zusamtaler Rind, dazu Kässpatzn, Jus und ein kleiner Beilagensalat

DESSERT

Crème brûlée 5,50€

mit Vanille und frischen Früchten

Apfelpfannküchle 7,50€

mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

Waffeltellerchen 6,50€

4 kleine Waffeln wahlweise mit:

Puderzucker | Zimtzucker
Karamellsoße | Schokosoße