

## HEISSGETRÄNKE

Café Crema	3,00
Espresso	2,70
Doppelter Espresso	4,20
Cappuccino	3,30
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50
Tee	2,90

Für Weine und Brände sprechen Sie bitte unser  
Servicepersonal an.

### Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag 18:00 Uhr bis 01:00 Uhr

## APERITIF

Riesling Winzersekt, Weingut Klumpp	0,1l	6,00
--	------	------

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Allgäuer Alpenwasser	0,25l	0,75l
Naturell	3,40	7,50
Medium	3,40	7,50
Fritz Kola	0,2l	3,50
Fritz-Kola zuckerfrei	0,2l	3,50
Fritz-Misch Masch	0,2l	3,50
Fritz-Limo Orange	0,2l	3,50
Fritz-Limo Melone	0,2l	3,50
Fritz-Apfel-Kirsch-Holunder	0,2l	3,50
Fritz-Spritz Bio Rhabarber	0,33l	4,20

Saft	0,2l	3,70
Saftschorle	0,2l	3,30
Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, Johannisbeerensaft	0,4l	4,40

## BIERE VOM FASS

Paulaner Weißbier naturtrüb	0,5l	4,90
Paulaner Helles	0,5l	4,90
Radler	0,5l	4,50
Paulaner Pils	0,33l	4,30

## FLASCHENBIERE / REGIOBIERE

Paulaner Weißbier dunkel	0,5l	4,90
Paulaner Weißbier kristall	0,5l	4,90
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,90
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	4,30
Ulrichsbier	0,33l	4,30
Wullebier	0,33l	4,30

## SUPPEN UND VORSPEISEN

Kürbissuppe mit Lachsmaultaschen	9,50
Schwäbische Maultaschensuppe	9,00
Ochsenmaulsalat mit gepickeltem Kürbis, Kernöl und Salat	12,00
Geräucherte Forelle mit Apfelschmand und Feldsalat	11,00

## KLEINE SPEISEN

Bratwurst mit Kartoffelpüree und Salat	11,00
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Salat	14,00
Blutwurstmaultasche mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	14,00

## SALAT

Beilagensalat	5,50
Großer gemischter Salat mit Blattsalat, verschiedenen Rohkostsalaten und Kartoffelsalat	10,50
+ gebackenes Sesamhähnchen	6,00
+ gebratenen Garnelen	6,00
Schweizer Wurstsalat	12,00
Schwäbischer Wurstsalat	12,00

## HAUPTGÄNGE

Hirschrückensteak mit Wacholderrahm, Speckwirsing und Quarkpizokel	30,00
Schwäbischer Rostbraten mit geschmelzten Zwiebeln, Gemüse und Spätzle vom Brett	24,00
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Salat	22,00
Tafelspitz mit Bouillongemüse und Meerrettich-Butternocken	23,00
Sauerbraten von der Ochsenbacke mit Rotkohl und Quarkpizokel	23,00
Saibling mit Schmorgurken, Kartoffelpüree und Senfsoße	24,00
Meerrettich-Butternocken mit Kürbisgemüse und Senfsoße	16,00

## DESSERT

Nougatmousse mit Zwetschgenkompott und Walnusseis	9,00
Apfelküchle mit Vanilleeis und Rahm	7,00