

## Vorspeisen.....

Gem. Salat der Saison oder knackiger Blattsalat (**Vegi**) 4,80

\*\*\*

Tafelspitzbrühe mit hausgemachten Mini-Semmelknödelchen 8,80

\*\*\*

Herzhafte Kartoffel-Wirsingrahmsuppe mit Wildschinken 8,80

\*\*\*

Lauwarmer Münsterkäse mit schwarzem Pfeffer und Pinienkernen dazu Baguette 10,80

\*\*\*

Hausgeräucherter Wildschweinschinken, Blattsalat, Baguette 13,80

\*\*\*

Hausgeräucherter Rinderschinken mit Blattsalaten in Feigenbalsamico, geröstete Walnüsse und Baguette 13,80

\*\*\*

Carpaccio vom Tafelspitz „a la Chef“ mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Parmesan dazu Baguette 14,80

## Versucherle...

Ein hausgemachter Allgäuer Spinat-Bergknödel mit Walnussbutter und Parmesan 9,80

\*\*\*

Geschnetzelte Schweineleber, Französische Kräutersauce, Baguette 13,80

\*\*\*

Geschnetzelte Schweinelende „Bozener Art“ mit Pfifferlingen, Speck und Tomaten dazu Nudeln 15,80

\*\*\*

Riesengarnelen a la Provencal mit Baguette 16,80

## Hauptgerichte..

Hausgemachte Ravioli mit pikanter Lamm-Kräuterfüllung, Tomatenbutter und Parmesan 20,80

\*\*\*

Hausgemachte gebratene Nudelrolle mit Schafskäse-Mangold-Tomatenfüllung mit Salbeibutter und Parmesan (**Vegi**) 20,80

\*\*\*

Herzhaftes Schweineragout mit frischen Pfifferlingen und Champignons  
auf Pasta mit Parmesan 20,80

\*\*\*

Hausgemachte Kartoffel-Basilikumgnocchi mit gebutterten Pfifferlingen  
und Parmesan 22,80

\*\*\*

Frische Pfifferlinge a la creme mit hausgemachten Semmelknödeln 24,80

\*\*\*

Tafelspitz in Dijon-Senfsauce dazu Wirsing-Kartoffelstampf 24,80

\*\*\*

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle vom Brett 24,80

\*\*\*

Kotelett vom Pfälzer Landschwein (380g) , Pfefferbutter,  
grüne Bohnen, gebratene Kartoffeln 24,80

\*\*\*

Cordon Bleu (vom Schwein) mit Käse und unserem Rohschinken pikant  
gefüllt dazu Bratkartoffeln und Salat 26,80

\*\*\*

Geschmorte Stallhasenkeule in kräftiger Bratensauce dazu Rahmwirsing  
und hausgemachte Semmelknödel 28,80

\*\*\*

Frisches Lachsforellenfilet in Butter gebraten mit cremigen  
Pfifferlingnudeln 28,80

\*\*\*

Lammrücken (150g) in Pfeffer-Kräutersauce dazu Bohnen-  
Tomatengemüse und gebratene Kartoffeln 29,80

### **Für den kleinen Hunger.....**

Vom Stallhasen - geschmorte Mini-Haxe, Leber und Nierle in  
feiner Bratensauce dazu Wirsing-Kartoffelstampf 22,80

## Unsere Klassiker.....

*(zu allen Gerichten servieren wir Baguette, auf Wunsch auch  
Bratkartoffeln, Spätzle vom Brett, Kartoffelschiffchen,  
Marktgemüse, gem. Salat, Blattsalat je 4,80*

Bernd`s Strohschweinrückensteak „Spezial“, Chili, Knoblauch,  
Petersilie 17,80

\*\*\*

Steak vom Landschweinrücken mit Pfefferbutter im bunten, gebutterten  
Gemüsebeet 17,80

\*\*\*

Allgäuer Rahmschnitzel (vom Schwein) mit Rahmsauce und Käse  
überbacken 17,80

\*\*\*

Pfifferlingsteak – Rückensteak vom Landschwein mit gebutterten  
Pfifferlingen 21,80

\*\*\*

Rinderhüftsteak mit Schmorzwiebeln 26,80

## Dessert....

Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,20

\*\*\*

1te Kugel 1,80, 2 te Kugel 1,60, jede weitere Kugel 1,40

Topping (Baileys, Eierlikör, Kompott, Karamellsauce) 2,50 / Port. Sahne 2,--

\*\*\*

3 Kugeln Vanilleeis **oder** Walnusseis mit Baileys **oder** Zwetschgenkompott  
**oder** Eierlikör **oder** Karamellsauce und Sahne 8,40

\*\*\*

Himbeersorbet mit Sekt 8,80