



Starters

Small mixed salad Choice of dressings: oil-/vinegar-, honey-mustard dressing	5
Beef consommé semolina dumplings and vegetable cubes	5
Cream of pumpkin soup	6

Main courses

Breaded escalope „Vienna“ french fries	21,5
Boiled beef with horseradish cream sauce fried potatoes, lingonberries	22
Grilled pike-perch filet cabbage-potato mash, herb sauce	24
Grilled medaillons of pork fresh porcini mushrooms, croquettes	25
Swabian roastbeef onions, homemade „Spätzle“	29,5

*** Unser Fleisch und Gemüse stammt von ausgewählten Bauernhöfen aus der Region, dadurch bieten wir unseren Gästen frische Produkte von bester Qualität und unterstützen die landwirtschaftlichen Betriebe aus unserer Heimat. ***



Vegetarian

Swabian „Käsespätzle“
potato salad and lettuce 18

Porcini mushrooms au gratin
on potato fritters 23

Meatloaf 12,5
fried egg and fried potatoes

„Gaisburger Marsch“ 15
stew with boiled beef, potatoes, carrots,
onions and „Spätzle“

Homemade meat balls 16
potato salad

Fried „Maultaschen-Omelette“ 16,5
potato salad and lettuce

Large mixed salad 18
with fried turkey breast and baguette

Desserts

Ice cream / sorbet: 2,5
vanilla, chocolate,
strawberry, walnut
black currant sorbet, lemon sorbet

Lukewarm apple strudel 6,5
walnut ice cream, cream

*** Unser Fleisch und Gemüse stammt von ausgewählten Bauernhöfen aus der Region, dadurch bieten wir unseren Gästen frische Produkte von bester Qualität und unterstützen die landwirtschaftlichen Betriebe aus unserer Heimat. ***