

SPEISEKARTE



Speisekarten & Check-In

HEISSE SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE / 4.90

mit hausgemachten Kräuter-Flädle 9,7,4,1

ALLGÄUER KÄSERAHMSUPPE / 5.90

7

VORSPEISEN UND BROTZEITEN

SALAT "WEISSES ROSS"

mit saisonalen frischen Blattsalaten, Toppings
und unserem feinen Hausdressing 2,1,7,10

ALS VORSPEISE PORTION 5.90
ALS HAUPTGANG PORTION 8.90

ZUSÄTZLICH SAIBLINGSFILET 8.50
ZUSÄTZLICH GERÄUCHERTER LANDSCHINKEN 4.90

BAYERISCHER WURSTSALAT / 9.50

mit Essiggurken, Zwiebeln und Hausbrot 1,2,3,5

CARPACCIO VOM RIND/ 13,80

mit kaltgepresstem Olivenöl,
Balsamico, Rucola und Parmesansplittern 2,7

RÄUCHERLACHS/ 13,50

mit knusprigen Kartoffelpuffer
und buntem Salat-Bouquet
1,4,3,5,7

FEINES OHNE FLEISCH

GNOCCHI / 12.50

mit Sahne-Pesto und Brunoise-Gemüse
4,7

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE / 11.50

mit hausgemachten Röstzwiebeln
und grünem Salat 1,4,7

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN / 13,90

mit Kartoffelsalat 1,4

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN VOM WEIDERIND / 23.50

aus gut abgehangenem Roastbeef mit
selbstgezogener Bratensoße
und hausgemachten Knöpfele-Spätzle 1,4

SAFTIGES RUMPSTEAK / 23.50

aus der Rinderlende,
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes und Speckbohnen 4,7,10

HÄHNCHENBRUSTFILET / 15.90

mit Wildkräutern dazu Tomatensauce
und bunte Tagliatelle 1,4

MEMMINGER KÄSESNITZEL / 15.90

Schweinerückensteak überbacken mit
Käse, Speck²- und Zwiebelwürfel an
Bratensoße mit Kartoffelkroketten
1,4,7,9

GEBRATENE FILETS VON DER ILLERTALER FORELLE / 18.50

Müllerin Art und Butterkartoffeln 2,7

DESSERT

APFELKÜCHLE / 7.90

mit Vanillesauce

1,7,8

KROKANT-NUSS-BECHER / 7.90

mit Vanille & Walnusseis, selbstgemachtem

Krokant,

Amaretto und Nüssen 1,2,7

VANILLE-ERDBEER-SCHOKOLADE

„DER EISKLASSIKER“ / 4.90

Mit Sahne getoppt 5.50

HEISSE „FÖRSTERIN“ / 7.90

Vanilleeis und Cassis Sorbet,

übergossen mit heißen Waldbeeren 1,7

2 SORBETS DER SAISON / 3.50

MIT PRICKELNDEM RIESLING

SEKT AUFGEGOSSEN / 6.50

BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGEN

BERECHNEN WIR 1.00 EURO

FÜR ZUSÄTZLICH BESTELLTE SOSSEN

BERECHNEN WIR 1.50 EURO PRO PORTION.

ALLERGENE:

1 = EIER UND EIERZEUGNISSE, 2 = ERDNÜSSE UND NÜSSE, 3 = FISCH UND FISCHERZEUGNISSE,
4 = GLUTENHALTIGES GETREIDE, 5 = KREBSTIERE, 6 = LUPINE, 7 = MILCH UND MILCHERZEUGNISSE,
8 = SCHALENFRÜCHTE, 9 = SELLERIE, 10 = SENF UND SENFERZEUGNISSE, 11 = SESAMSAMEN, 12 = SOJA UND
SOJAERZEUGNISSE, 13 = SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE, 14 = WEICHTIERE

ZUSATZSTOFFE: A = MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, B = MIT NITRIT, C = MIT PHOSPHAT

ALLE PREISE SIND IN € ANGEZEIGT.