

SUPPEN

Kaspressknödelsuppe | gebratene Käse Semmelknödel aus Zitherbäck Semmeln und Allgäuer Bergkäse in kräftiger Tafelspitz Boullion vom Ziemetshauer Biorind mit frischen Kräutern **5,30**

SALAT

Großer Salatteller | Frische und leichte, vitale Salatschale mit dreierlei marinierten Rohkostsalaten, Lollo Rosso und Lollo Bionda, gezupften Kräutern, unserem klassischen Hausdressing und Croutons **12,90**
mit Hähnchenbruststreifen **16,70**
mit unseren hausgemachten Alblinsen-Falafel-Bällchen **17,70**
mit gebackenem Schnitzel vom Landschwein aus Kettershäuser 16,90

Beilagensalat | unsere hausgemachten Rohkostsalate, Blattsalat und Croutons mit unserem Senfdressing **5,90**

GASTHAUS KLASSIKER & HAUPTGERICHTE

Rustikales Cordon Bleu vom Kettershäuser Landschweinerücken, gefüllt mit unserem Gold prämierten Josefschinken, Röstzwiebeln und Allgäuer Bergkäse; dazu Speckbratkartoffeln und einem kleinem Beilagen Salat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **19,90**

Gebackenes Schnitzel vom Kettershäuser Landschwein nach Wiener Art mit knusprigen Pommes Frites und kleinem Beilagen Salat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **16,90**

Gebackenes Schnitzel vom Milchkalb aus Gannertshofen an reschen Speckbratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Beilagen Salat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **28,70**

Rostbraten vom Ziemetshäuser Bio-Rind (ca. 200g)– Rosa gebraten unter einer groben Senf-Kruste an unserer klassischen, dunklen Bratensoße, dazu Allgäuer Bergkäsespätzle und Röstzwiebeln **28,70**

Allgäuer Bergkäsespätzle | Hausgemachte Eierspätzle mit fünferlei Käse; würzigem Bergkäse, Butterkäse, Gouda, Edamer und Grönländer unter Röstzwiebeln dazu ein kleiner Beilagen Salat **14,20**

VEGETARISCH & VEGAN

Veganes Chili Sin Carne aus Linsen – Fein gehackte Tek Linsen von der Alb mit Mais und Bohnen zu einem leicht würzigen Chili eingekocht dazu reichen wir junge Karotten **15,20**

BROTZEIT

Klassischer Wurstsalat | aus Leberkäse vom Landschwein mit
Zwiebelringen, Frühlingslauch und Gewürzgurke angemacht mit unserem
Senfdressing an einem Salatbouquet **10,10**
als **Schweizer Wurstsalat** | mit Emmentaler **11,30**

DESSERT

Hausgemachte Apfelküchle im Paulaner Bier-Teig gebacken, dazu cremiges
Vanilleeis und Apfelragout **7,90**
