























Heiße Suppen

Euro

	Rinderbouillon mit Nudeln		4,40
 	Rinderbouillon mit Kräuter-Flädle	 	4,80
	Leberspätzlesuppe		5,00
	Rinderbouillon mit hausgemachter Maultasche		5,20
  	Tomatencremesuppe mit Rosmarinduft		4,50

Knackige Salate

 	Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust auf verschiedenen Blattsalaten in Balsamico-Walnuß-Dressing ^{1,3}		11,20
	Großer gemischter Salatteller mit Rohkostsalaten und Kartoffelsalat ^{1,3} , dazu gebackene Fischknusperle		13,20
 	Tafelspitz-Salat vom Allgäuer Weiderind mit Ruccola und roten Zwiebeln in Meerrettich-Dressing ^{1,3}		11,70
	Gegrillte Roastbeef-Streifen vom Allgäuer Weiderind auf bunten Blattsalaten ^{1,3} mit Allgäuer Bergkäse gereift (1 Jahr)		13,90





Vegetarisch

Euro

Allgäuer Kässpätzle

mit Schmelz-Zwiebeln, dazu Salatteller^{3,1}



11,50

Blattspinat-Kässpätzle mit Tomaten,

mit Schmelz-Zwiebeln, dazu Salatteller³

11,90

Kräuter-Kässpätzle mit Frühlingszwiebeln

und Schmand, dazu hausgemachte Röstzwiebeln und Salatteller^{3,1}



12,20

Schwäbische Krautkrapfen

abgeschmälzt mit Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Salatteller^{3,1}



11,20



“Bauernfrühstück“

mit Rosmarin-Röstkartoffeln, frischen Champignons,
Zwiebeln und Spiegelei



11,60



Große Thailändische Nudelsuppe

–scharf– , mit Kokosmilch, Koriander und asiatischem Gemüse

9,50



Bio „Alb Leisa“, Portion Saure Linsen^{3,1}

mit Dampf-Kartoffeln

9,60

Rösti-Riesenhamburger

belegt mit Kartoffelrösti, Paprika, Zwiebel, Spiegelei und Käse

11,80





Unsere Spezialitäten

Euro



Zartes Siedfleisch vom Allgäuer Weiderind
im Wurzel-Gemüsesud, dazu frischer Meerrettich und Bratkartoffeln



13,80

„Mattenhauser Töpfele“

Schweinefilets vom Grill auf hausgemachten Spätzle mit feiner
Rahmsoße von frischen Champignons, dazu Salatteller^{3,1}

17,80

„Mattenhauser Zwiebelrostbraten“

vom Allgäuer Weiderind auf Kräuter-Kässpätzle,
mit hausgemachten Röstzwiebeln



21,90

„Kräuterbratwurst vom Grill“

mit Thymian-Senf, dazu gemischter Salatteller



11,50

Nur Sonntags, dafür aber frisch aus dem Ofen
Krustenbraten vom LandZunge Schwein





Ebbes Schwäbisches

Euro



Bio „Alb Leisa“, Portion Saure Linsen^{3,1}
mit Saitenwürste^{2,9} und hausgemachten Spätzle



11,50

Hausgemachte schwäbische Maultaschen^{2,9}
mit feiner Liebstockelnote, abgeschmelzt mit Zwiebeln, dazu Salatteller^{3,1}



11,90

Allgäuer Käseschnitzel vom LandZunge Schwein,
mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten



13,20

„Allgäuer Hochzeit“

Schweinskopfsülze vom LandZunge Schwein und Bio-Backsteinkäse
von der Käserei Zurwies, mit Zwiebelringen in Essig-Öl-Vinaigrette,
dazu Speck-Bratkartoffeln



11,80





Vom Fisch

Euro

Seelachsfilet in knuspriger Kräuter-Panade
mit hausgemachter Remoulade² und Salatteller^{3,1}



12,50



Zanderfilet vom Grill in Butter gebraten
auf Blattspinat, dazu Dampf-Kartoffeln

13,20

Aus der Ferne

Argentinischer Riesenhamburger
belegt mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Spiegelei, Käse und Zwiebeln

13,20



Grosse Thailändische Nudelsuppe
–scharf– mit Kokosmilch, Koriander, Gemüse, Garnelen und Zitronengras

13,50

Die Klassiker

Schnitzel vom LandZunge Schwein
in knuspriger Panade mit Pommes frites **oder** mit Salatteller^{3,1}



11,90



Gegrilltes Rückensteak vom LandZunge Schwein
mit Kräuterbutter und Salatteller^{3,1}



12,50

Jägerschnitzel in Rahmsoße
von frischen Champignons mit hausgemachten Spätzle und Salatteller^{3,1}







14,90





Für unsere kleinen Gäste

Euro

 Portion Pommes frites mit Ketchup	4,00
 Portion Spätzle mit Bratensoße	4,00
 “Obelix“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	5,70
 “Donald Duck“ Hähnchen Nuggets mit Pommes frites	5,70
“Käpt`n Blaubär“ Fischstäbchen mit Kartoffelsalat ^{1,3}	5,20
Haben Ihre “ Kleinen“ auf etwas anderes Appetit? Weitere Gerichte von der Speisekarte zum Kinderpreis	6,80

Beilagen

Pommes, Knödel, Spätzle, Kroketten, Kartoffeln	3,80
Bratkartoffel	4,80
Käsespätzle	4,80
Beilagen Salat ³	5,20
Salat vom Buffet ^{3,1} (Sonn- und Feiertags)	5,70





Kleine Gerichte & Vesper

Euro

	1 Paar Saitenwürste ^{2,9} mit Senf und Brot		4,70
	1 Paar Bratwürste ⁹ mit gemischtem Salat ^{3,1}		9,20
	3 Spiegeleier mit Speck ^{2,3,9} und Brot		6,50
	3 Rühreier mit Schinken ^{2,3,9} und Brot		6,50
	Mattenhauser Vesperbrettle		11,50
	Verschiedene hausmacher Wurst ^{2,3,9} , Schinken ^{2,3,9} und Allgäuer Käse auf dem Brett mit Brot und Butter		
	Schwäbischer Wurstsalat^{1,2,3} mit Zwiebeln, Paprika, Essiggurken und Brot		8,70
	Allgäuer Wurstsalat^{1,2,3} mit Allgäuer Bergkäse mit Zwiebeln, Paprika, Essiggurken und Brot		9,40
	Gärtnerin Wurstsalat^{1,2,3} mit Bergkäse, Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Brot		9,80
	Portion Pommes frites als Beilage zum Wurstsalat		3,80
	Portion Bratkartoffeln als Beilage zum Wurstsalat		4,80





Zum Schlecka

Euro

Pinocchio ¹ Kindereisbecher (Vanille, Schokolade, Sahne, Smarties)	3,00
Gemischtes Eis ¹ (Vanille, Schokolade, Erdbeere)	3,80
Gemischtes Eis ¹ mit Sahne (Vanille, Schokolade, Erdbeere)	4,40
Schoko Kuß Vannilleeis ¹ mit Warmer Schokoladensoße ² und Sahne	5,20
Eisbecher nach Art des Hauses 3 Kugeln Eis ¹ (Vanille, Schokolade, Walnuß) mit Eierlikör und Sahne	5,20
Eiskaffee kalter Kaffee mit Vanilleeis ¹ und Sahne	3,70
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ¹	3,90
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis ¹ und Sahne	4,70

Heiße Getränke in Bio-Qualität & Fair Trade

Tasse Kaffee	2,50	
Pott Kaffee	4,20	
Glas Tee Bio	fragen Sie nach unserer Teekarte	3,20
Cappuccino	2,90	
Latte Macchiato	3,10	
Milchkaffee	2,70	
Espresso Bio	2,60	
Espresso Macchiato	2,90	
Doppelter Espresso	3,70	
Heiße Schokolade	3,00	



Alle Kaffee-Spezialitäten sind auch Koffein- und Laktosefrei möglich





Essen & Wohlfühlen

Kleiner Hunger

Essen Sie lieber eine kleinere Portion? Gerne bereiten wir für Sie alle Gerichte auch als „kleine Portion“ zu (Regulärer Preis -10%). Sagen sie bitte unserer freundlichen Servicekraft Bescheid.

Lebensmittel Unverträglichkeit

Sie essen Vegan, oder müssen drauf achten welche Lebensmittel für Sie geeignet sind und welche Sie eher nicht vertragen? Wir haben unsere Gerichte speziell für Sie gekennzeichnet. Achten Sie auf diese Zeichen links neben der Gericht-Beschreibung.

GLUTENFREI*



LAKTOSEFREI



VEGAN



VEGETARISCH



*Unsere Soßen werden mit Maisstärke oder Reismehl gebunden und sind somit Glutenfrei.

Allergene

Sie möchten es ganz genau wissen? Sie haben Probleme mit bestimmten Inhaltsstoffen oder reagieren sogar allergisch auf gewisse Lebensmittel? Bitte Fragen Sie nach unserer speziellen Karte mit detailliert aufgeführten Allergenen-Zutaten.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

¹ Farbstoff

² Konservierungsstoff

³ Antioxidationsmittel

⁵ geschwefelt

⁸ Süßungsmittel

⁹ Phosphat

E621 – Geschmacksverstärker wird in unseren Gerichten nicht verwendet

NEU!

Alle Gerichte auch zum mitnehmen.

