















## Heiße Suppen

Euro

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

## Knackige Salate

 	<b>Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust</b> auf verschiedenen Blattsalaten in Balsamico-Walnuß-Dressing <sup>1,3</sup>		<b>11,50</b>
	<b>Großer gemischter Salatteller</b> mit Rohkostsalaten und Kartoffelsalat <sup>1,3</sup> , dazu gebackene Fischknusperle		<b>13,50</b>
 	<b>Tafelspitz-Salat vom Allgäuer Weiderind</b> mit Ruccola und roten Zwiebeln in Meerrettich-Dressing <sup>1,3</sup>		<b>12,20</b>
	<b>Gegrillte Roastbeef-Streifen vom Allgäuer Weiderind</b> auf bunten Blattsalaten <sup>1,3</sup> mit Allgäuer Bergkäse gereift (1 Jahr)		<b>13,90</b>





## Vegetarisch

Euro

### Allgäuer Kässpätzle

mit Schmelz-Zwiebeln, dazu Salatteller<sup>3,1</sup>



11,80

### Blattspinat-Kässpätzle mit Tomaten,

mit Schmelz-Zwiebeln, dazu Salatteller<sup>3</sup>

12,30

### Kräuter-Kässpätzle mit Frühlingszwiebeln

und Schmand, dazu hausgemachte Röstzwiebeln und Salatteller<sup>3,1</sup>



12,60

### Schwäbische Krautkrapfen

abgeschmälzt mit Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Salatteller<sup>3,1</sup>



11,50



### “Bauernfrühstück“

mit Rosmarin-Röstkartoffeln, frischen Champignons,  
Zwiebeln und Spiegelei



11,80



### Große Thailändische Nudelsuppe

–scharf– , mit Kokosmilch, Koriander und asiatischem Gemüse

9,80



### Bio „Alb Leisa“, Portion Saure Linsen<sup>3,1</sup>

mit Dampf-Kartoffeln

9,90

### Rösti-Riesenhamburger

belegt mit Kartoffelrösti, Paprika, Zwiebel, Spiegelei und Käse

11,80





## Unsere Spezialitäten

Euro



### Zartes Siedfleisch vom Allgäuer Weiderind



14,30

im Wurzel-Gemüsesud, dazu frischer Meerrettich und Bratkartoffeln

### „Mattenhauser Töpfele“

17,80

Schweinefilets vom Grill auf hausgemachten Spätzle mit feiner Rahmsoße von frischen Champignons, dazu Salatteller<sup>3,1</sup>

### „Mattenhauser Zwiebelrostbraten“



22,50

vom Allgäuer Weiderind auf Kräuter-Kässpätzle, mit hausgemachten Röstzwiebeln

### „Kräuterbratwurst vom Grill“



11,50

mit Thymian-Senf, dazu gemischter Salatteller

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





## Ebbes Schwäbisches

Euro



### Bio „Alb Leisa“, Portion Saure Linsen<sup>3,1</sup>

mit Saitenwürste<sup>2,9</sup> und hausgemachten Spätzle



11,80

### Hausgemachte schwäbische Maultaschen<sup>2,9</sup>

mit feiner Liebstockelnote, abgeschmelzt mit Zwiebeln, dazu Salatteller<sup>3,1</sup>



12,30

### Allgäuer Käseschnitzel vom LandZunge Schwein,

mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten



13,50

### „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 Remoulade<sup>2</sup> und Salatteller<sup>3,1</sup>



12,80



**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

13,40



**Grosse Thailändische Nudelsuppe**

–scharf– mit Kokosmilch, Koriander, Gemüse, Garnelen und Zitronengras

13,90

## Die Klassiker

**Schnitzel vom LandZunge Schwein**

in knuspriger Panade mit Pommes frites **oder** mit Salatteller<sup>3,1</sup>



12,30



**Gegrilltes Rückensteak vom LandZunge Schwein**

mit Kräuterbutter und Salatteller<sup>3,1</sup>



12,50

**Jägerschnitzel in Rahmsoße**

von frischen Champignons mit hausgemachten Spätzle und Salatteller<sup>3,1</sup>



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 <sup>1,3</sup>	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 <sup>3</sup>	5,20
Salat vom Buffet <sup>3,1</sup> (Sonn- und Feiertags)	5,70





## Kleine Gerichte & Vesper

Euro

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





## Zum Schlecka

Euro

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

## Heiße Getränke in Bio-Qualität & Fair Trade

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



Alle Kaffee-Spezialitäten sind auch Koffein- und Laktosefrei möglich

