

Suppe

Kräuter-Flädle-Suppe   5,00
Rinderboullon mit hausgemachten Kräuter-Flädle

Salate

Mattenhauser Salatteller   groß 11,00
Kartoffelsalat, Blattsalate, Rettichsalat, Karottensalat,
Krautsalat, Joghurt-Dip klein 5,50

Mattenhauser Salatteller mit Fischknusperle 14,20
gebacken im Bierteig

Mattenhauser Salatteller mit Roastbeef  14,40
kalte, rosa gebratene Roastbeef-Scheiben vom Allgäuer Weiderind

Allgäuer Wurstsalat 9,70
vom Landschwein mit Zwiebel, Paprika, Gurke
und Allgäuer Bergkäse, dazu Brot

Tafelspitz-Salat vom Allgäuer Weiderind 12,80
mit Ruccola und roten Zwiebeln in Meerrettich-Dressing, dazu Brot

Spätzle & Co.

Hausgemachte schwäbische Maultaschen 13,70
mit feiner Liebstöckelnote, abgeschmelzt mit Zwiebeln, dazu Salatteller

Bio "Alb-Leisa"^{3,1} mit hausgemachte Spätzle   9,50

Bio "Alb-Leisa"^{3,1} mit Spätzle und Saitenwurst  12,90

Hausgemachte Kräuter-Kässpätzle 11,50
mit Frühlingszwiebeln, Schmand, Röstzwiebeln

Kindergerichte

Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße 4,50

Portion Pommes mit Bratensoße 4,50

Hähnchen Nuggets mit Pommes frites 5,70

Kinderschnitzel mit Pommes frites 5,70

Inklusivpreise in €  GLUTENFREI*  LAKTOSEFREI  VEGETARISCH  VEGAN

Fleisch & Fisch

Rückensteak vom LandZunge Schwein 13,90
gegrillt mit Kräuterbutter und Salatteller

Schnitzel vom LandZunge Schwein 13,70
in knuspriger Panade mit Pommes frites ODER Salatteller

Mattenhauser Zwiebelrostbraten 23,80
vom Allgäuer Weiderind auf Kräuter-Käsespätzle,
mit hausgemachten Röstzwiebeln

Zartes Siedfleisch vom Allgäuer Weiderind   14,90
im Wurzelgemüse-Sud, dazu Speck-Bratkartoffeln
und frischer Meerrettich⁵

Mattenhauser Töpfle 15,90
Schweinefilets vom Grill auf hausgemachten Spätzle,
in Rahmsoße von frischen Champignons

Seelachsfilet in knuspriger Kräuterpanade 13,50
mit hausgemachter Remoulade² und Salatteller³

Süßes

Wiener Apfelstrudel 5,20
mit Vanilleeis und Sahne

Auf die Hand

Wurzelbrot-Wecken



 7,20

mit Kartoffel-Rösti
und Rote Bete, Zitronen-Schmand,
frischem Meerrettich, Salat^{3,5}



7,40

mit gezupftem Fleisch
vom LandZunge Schwein, mit Weißkraut,
Kräuter-Schmand, Zwiebeln³

0176-624 157 50

Geöffnet: Mo-Do 11:30-14:00 | 17:00-21:00 So 11:30-21:00 Uhr