

# SPEISEKARTE



## Suppe

**Kräuter-Flädle-Suppe**   5,00  
Rinderbouillon mit hausgemachten Kräuter-Flädle

## Salate

**Mattenhauser Salatteller**<sup>3</sup>   groß 11,00  
Kartoffelsalat, Blattsalate, Rettichsalat, Karottensalat,  
Krautsalat, Joghurt-Dip klein 5,50

**Mattenhauser Salatteller**<sup>3</sup> mit Fischknusperle 14,20  
gebacken im Bierteig

**Mattenhauser Salatteller**<sup>3</sup> mit Roastbeef  14,40  
kalte, rosa gebratene Roastbeef-Scheiben vom Allgäuer Weiderind

**Allgäuer Wurstsalat**<sup>2,3</sup> 9,70  
vom Landschwein mit Zwiebel, Paprika, Gurke  
und Allgäuer Bergkäse, dazu Brot

**Tafelspitz-Salat vom Allgäuer Weiderind** 12,80  
mit Rucola und roten Zwiebeln in Meerrettich-Dressing<sup>3</sup>, dazu Brot

## Spätzle & Co.

**Hausgemachte schwäbische Maultaschen**<sup>3</sup> 13,70  
mit feiner Liebstöckelnote, abgeschmelzt mit Zwiebeln, dazu Salatteller

**Bio "Alb-Leisa"**<sup>3,1</sup> mit hausgemachte Spätzle   9,50

**Bio "Alb-Leisa"**<sup>3,1</sup> 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

## Fleisch & Fisch

**Rückensteak vom LandZunge Schwein** 13,90  
gegrilltes Steak mit Kräuterbutter und Salatteller<sup>3</sup>

**Schnitzel vom LandZunge Schwein** 13,70  
in knuspriger Panade mit Pommes frites ODER Salatteller<sup>3</sup>

**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 Meerrettich<sup>5</sup>

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

**Seelachsfilet in knuspriger Kräuterpanade** 13,50  
mit hausgemachter Remoulade<sup>2</sup> und Salatteller<sup>3</sup>

## 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, Rucola<sup>3,5</sup>



7,40

mit gezupftem Fleisch  
vom LandZunge Schwein, mit Weißkraut,  
Kräuter-Schmand, Zwiebeln<sup>3</sup>

... diese Woche 22. Nov. – 26. Nov. 2020 Euro

-  **Sopa de Lima** 5,60  
Herrlich Duftende Geflügelbrühe mit Koriander und Limette
- Mexikanische Fingerfood-Köstlichkeiten** 11,50  
dazu hausgemachte Guacamole, Tomaten-Salsa und frische Tacos
-  **Mexikanischer „Ensalda Cesar“ Blattsalate in cremigen Parmesan-Dressing, dazu gegrillte Hähnchenbruststreifen** 13,60
-  **„Burrito Chili sin Carne“ Tortillas gefüllt mit einer veganen Füllung aus Roten Linsen, Bohnen, Mais und Tomate – überbacken mit Salsa und Cheddar Käse, dazu Bio-Duftreis** 13,40
-  **“Feijoada“ brasilianisches Nationalgericht** 15,80  
Traditioneller Eintopf von schwarzen Bohnen mit pikanter Wurst, Rind und Schweinefleisch, dazu Faroffa, Vinaigrette und Bio-Duftreis
-   **Gegrilltes Doraden-Filet mit Zitronenbutter** 16,90  
auf Curry-Wirsing, dazu Mini-Kräuter-Kartoffeln
-  **Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsahnesoße,** 14,70  
dazu Kartoffeln und Rote Bete Salat
-  **„Fiochetti“ Teigsäckchen gefüllt mit Gorgonzola in Salbei-Nußbutter auf Fenchel-Tomatengemüse** 13,50
-  **Burrito Pato - Tortilla gefüllt mit langsam geschmortem Entenfleisch und Mango, dazu Mole Poblano Dip und Bio-Duftreis** 15,60
-  **Kokosnußpudding mit Tequila-Kirschen** 5,20

 LandZunge  Kraut des Monats  Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch  Vegan

Telefon: 0176 624 157 50

Öffnungszeiten DRIVE-IN:

Mo-Do 11:30-14:00 Uhr

17:00-20:00 Uhr

So 11:30-20:00 Uhr

Freitag & Samstag Ruhetag

Liebe Leut, bleibt gesund!

Wir freuen uns,

euch bald wieder zu sehen.

Euer KREUZ Team