

Hauptgerichte

€

„Mattenhauser Zwiebelrostbraten“		25,90
Entrecôte vom Allgäuer Weiderind auf Kräuter-Kässpätzle, mit hausgemachten Röstzwiebeln		
Zartes Siedfleisch	  	15,80
vom schwäbischen Bio Rind, im Wurzel-Gemüsesud, frischer Meerrettich ⁵ , dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁸		
„Mattenhauser Töpfele“		17,20
Schweinefilets vom Grill auf hausgemachten Spätzle, mit feiner Rahmsoße von frischen Champignons		
Knuspriges Schnitzel vom LandZunge Schwein		
mit Pommes frites		14,60
mit Mattenhauser Salatteller ^{2,5}		14,90
Gegrilltes Rückensteak vom LandZunge Schwein		14,80
mit Kräuterbutter, dazu Minikartoffeln		
Bio „Alb Leisa“, Portion Saure Linsen¹		13,80
mit Saitenwürsten ^{8,3} und hausgemachten Spätzle		
Hausgemachte schwäbische Maultaschen³		13,90
mit feiner Liebstockelnote, abgeschmelzt mit Zwiebeln, dazu Mattenhauser Salatteller ^{3,1}		
Zanderfilet vom Grill in Butter gebraten		14,80
auf Blattspinat, dazu Dampf-Kartoffeln		