



Liebe Gäste, wir nehmen die Hygienevorschriften ernst, daher verzichten wir aktuell auf Tischdekoration; Speisenkarten und Menagen werden nach jedem Gebrauch desinfiziert.

### Unsere zusätzlichen Tagesangebote

#### Aus dem Suppentopf

<b>Altbairische FESTTAGSSUPPE</b> mit dreierlei Einlagen	€ 6,50
<b>Allgäuer MAULTASCHENSUPPE</b> mit Wurzelgemüse	€ 6,50

#### Fränkisch- bayrische Spezialitäten

<b>BRIESMILZWURST abgebräunt</b> <i>mit hausgemachtem Kartoffel-Rukolasalat</i>	€ 12,80
<b>KUTTELN - wie der Chef sie mag!</b> <i>mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch, dazu Salzkartoffeln</i>	€ 12,80
<b>Original SCHWEINSSCHÄUFERL VOM STROHSCHWEIN</b> <i>in würziger Schwarzbiersauce, dazu kleine Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat</i>	€ 17,50
<b>Knusprig gebratene BAUERNMASTENTE frisch aus dem Rohr</b>	¼ Ente € 17,80
<i>mit Apfelblaukraut und kleinen Kartoffelknödeln mit Bröselbutter</i>	½ Ente € 25,80

#### Vegetarisch & Vegan

<b>Hausgemachte GEMÜSELASAGNE</b> <i>mit Tomatenragout und Reibkäse überbacken</i>	€ 11,50
<b>„BULGUR-SPINAT-AUFLAUF“</b> <i>Bulgur mit Blattspinat, Kichererbsen, Tomatensugo und Fetakäsewürfeln mit Tomatenscheiben und Reibkäse überbacken – auch vegan möglich</i>	€ 15,80
<b>„ASIA-PFANNE“ aus dem Wok – auch vegan möglich -</b> <i>mit Lotoswurzeln, Bambusscheiben, Morchelstreifen und Gemüse auf Glasnudeln</i>	€ 16,80

#### Flammkuchen – knusprig frisch aus dem Backofen

*Ein knusprig dünner Teig mit feiner Creme und verschiedenen Belagsvariationen - auf dem Brett serviert*

<b>KLASSISCH - „Elsässer Art“</b> mit Speckwürfeln und Zwiebeln	€ 12,50
<b>VEGETARISCH – „Griechische Art“</b> mit Hirtenkäse und milden Peperoni	€ 12,50
<b>VEGAN – Sojacreme, Tomaten, Paprika, Zucchini, Champignons, Rotkraut, Lauchzwiebeln</b>	€ 12,90
<b>„NORDISCH“</b> mit Lachs, Shrimps und Schmand	€ 12,90

#### Etwas Süßes

<b>DAMPFNUDEL</b> mit Vanillesauce	€ 7,50
<b>FLAMMKUCHEN SÜß</b> mit Apfel und Zimt auf Schmand	€ 12,50