

## VORSPEISEN

Tomate & Mozzarella <sup>A,G,L,2,13</sup> mit Oliven Öl und hausgemachtem Pesto, dazu Weißbrot	10,50
Vitello Tonnato <sup>A,G,D,10,13,16</sup> dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch   Thunfischcreme und Kapern	17,50
Bruschetta <sup>A,G,19</sup> mit frischen Tomaten, Knoblauch, Oliven Öl	7,50

## SUPPEN

Tomatensuppe <sup>A,I</sup>	5,20
Rinderkraftbrühe <sup>A,I,G</sup> mit Markklößchen	5,50

## SALATE

Großer Bunter Blattsalat <sup>A,J,8</sup> bunte Blattsalate   Gurke   Tomate   Brot	12,50
Salat "Zur Sonne" <sup>A,J,8</sup> Bunte Blattsalate   Putenstreifen   Champignon   Brot	15,50
Sommersalat <sup>A,J,8</sup> Bunte Blattsalate mit zarten Rindfleischstreifen   Brot	16,50
Wildkräutersalat <sup>A,J,G,8,13</sup> mit gebackenem Ziegenkäse   Himbeervinaigrette   Brot	13,50

## RUSTIKALES

Handkäse mit Musik <sup>A,G,L,13</sup> dazu Brot und Butter	10,50
Hausgemachte Bauernsülze <sup>I,J,7,8</sup> mit grüner Sauce   Bratkartoffeln	13,50

## BURGER

Cheese Burger <sup>A,G,8,9,12,13</sup> mit Cheddar, Zwiebeln   Tomaten   Salat	13,50
Bacon-Burger <sup>A,G,8,9,12,13</sup> mit Gewürzgurke   Zwiebeln   Tomaten   Salat	14,50
Veggieburger <sup>A,G,F,12,13</sup> mit Soja-Patty   Grillgemüse	13,50

## EXTRA BEILAGEN

Pommes	4,00
Süßkartoffel-Pommes	5,50
Bratkartoffel	4,00
Kleiner Salat <sup>J,8,13</sup>	4,50
Grillgemüse	5,50
Pfeffersauce	5,50

## VOM GRILL

Rumpsteak	32,50
Rib-Eye Steak	30,50
Kalbssteak	26,00

Alle Steaks werden mit Bratkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter serviert  
**Pfeffersauce** <sup>G,I,L,10</sup> (5,50)

## UNSERE KLASSIKER

Hackbraten <sup>A,C,J,17</sup> mit Spiegelei   gebratene Zwiebel   Altbiersauce   Bratkartoffeln	18,50
Schnitzel „Wiener Art“ <sup>A,C,G,17</sup> mit Pommes Frites	15,00
Frankfurter Schnitzel <sup>A,C,G,13</sup> mit Bratkartoffel   grüne Sauce	16,50
Paprika-Rahmschnitzel <sup>A,C,G,17</sup> mit Pommes Frites	16,50
„Cordon Bleu“ <sup>A,C,G,I,J</sup> gefülltes Schnitzel mit Schinken und Käse   Pommes Frites	19,50
Kalbsschnitzel <sup>A,C,G</sup> mit Pommes Frites und Preiselbeeren	22,50

## FISCH

Gebratenes Lachsfilet <sup>A,D,G,L</sup> mit Bandnudeln   Grillgemüse   Zitronensauce	26,00
Wolfsbarschfilets vom Grill <sup>D,G,L</sup> mit Butterkartoffeln   Grillgemüse   Zitronensauce	24,50

## VEGETARISCH I VEGAN

Tagliatelle mit Steinpilzen <sup>A,G,13</sup> in feiner Pesto-Sahnesauce	16,50
Pasta al Tartufo <sup>A,C,H,16,17</sup> mit Tagliatelle   Trüffelsauce	17,50
Grüne Sauce <sup>A,C,G,13</sup> mit Salzkartoffel   gekochte Eier	12,50
Gebackene Polenta <sup>l</sup> Gemüse   Tomatensauce	15,50

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel <sup>A,C,G</sup> mit Pommes	8,50
Fischstäbchen <sup>A,C,G,7,10</sup> mit Pommes	8,50
Pasta <sup>A,C,l</sup> mit Tomatensauce	6,00
Teller Pommes	4,50

## DESSERT

Vanilleeis <sup>A,C,G,H,7,13,15,16</sup> wahlweise mit heißer Schokosauce oder Himbeersauce	7,50
Gemischtes Eis <sup>A,C,G,H,7,13,15,16</sup>	6,50
Hausgemachtes Tiramisu Classic <sup>A,C,G,13</sup>	8,00
Schokokuchen mit flüssigem Kern <sup>A,C,E,G,H,7,13,15,16</sup> mit Vanillesauce	8,50
Gebackene Apfelringe <sup>A,C,H,G,13</sup> dazu Vanilleeis	8,50

## HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee <sup>1</sup>	2,90
Espresso <sup>1</sup>	2,50
Cappuccino <sup>1,13,G</sup>	3,80
Latte Macchiato <sup>1,13,G</sup>	3,80
Milchkaffee <sup>1,13,G</sup>	3,80
Heiße Schokolade	3,50
Affogato <sup>1,13,G,H</sup> Espresso mit Eis	5,50
Glas Tee verschiedene Sorten	2,70

auf Wunsch auch Laktosefreie Milch

## APERITIF

Campari Soda/ Orange <sup>2,3,H</sup>	8,00
Aperol Spritz <sup>3,9,H</sup>	8,00
Hugo <sup>3,9,H</sup>	8,00
Rosato Mio <sup>2,3</sup>	8,00
Prosecco	7,00
Wildberry-Lillet <sup>2,3,H</sup>	8,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Classic	0,25l/0,75l	3,00 /7,00
Selters Naturell	0,25l/0,75l	3,00 /7,00
Pepsi Cola/Zero/Mirinda/7UP	0,3l/0,5l	3,60 /4,60
Ginger Ale/Bitter Lemon/Tonic Water	0,3l 0,5l	3,90 /5,00
Apfelsaftschorle	0,3l/0,5l	3,60 /4,60
Rhabarberschorle	0,5l	5,20
Johannisbeerschorle	0,5l	5,20
Hausgemachte Holunderlimonade	0,5l	5,20

## BIERE VOM FASS

Allgäuer Büble Bier Bayrisch Hell	0,3l/0,5l	3,80 /5,20
Allgäuer Büble Bier Edelbräu	0,3l/0,5l	3,80 /5,20
Büble Weizen Edelweißbier	0,5l	5,20
Radler/ Cola-Bier	0,3l/0,5l	3,80 /5,20

## FLASCHENBIER

Allgäuer Büble Bier Edelweissbier/Weizen (Alkoholfrei)	0,5l	5,00
Krusovice Cerne	0,5l	5,00
Clausthaler Alkoholfrei Extra Herb	0,33l	3,80

## APFELWEIN

pur/sauer/süß	0,25l	3,00
	0,5l	5,00
Bembel	4-er	9,50
	6-er	12,50
	8-er	16,50
Zum Bembel 1 Flasche Wasser	0,75l	5,50

## WEISSWEIN

Grauburgunder Deutschland/ Pfalz – trocken	0,2l	7,50
Riesling Deutschland – trocken	0,2l	7,50
Zenato Bianco Italien/ Gardasee – trocken, fruchtig	0,2l	7,50
Lugana Italien/ San Benedetto – trocken	0,2l	7,50
Pinot Grigio Italien – trocken	0,2l	7,50

## Rosé

Zenato Rosé Italien – trocken	0,2l	7,50
----------------------------------	------	------

## ROTWEIN

Primitivo Italien/ Apulien – trocken	0,2l	7,50
Cabernet Sauvignon Italien/Sizilien – trocken	0,2l	7,50
Montepulciano Italien/Masciarelli/Abruzzo – trocken	0,2l	7,50

Flaschenweine finden Sie auf unserer separaten Weinkarte



## LONG DRINKS

Mojito <sup>3,8</sup>		9,50
Bacardi Cola		8,50
Cuba Libre		8,50
Gin Tonic		8,50
Jack Daniel's & Cola		9,50

## LIKÖRE / BRÄNDE

Mispelchen	2cl	5,50
Diverse Obst- & Tresterbrände	2cl	4,00
Ramazzotti/ Averna	2cl	4,00
Baileys	2cl	4,00

## LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

### ALLERGENE:

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier und Erzeugnisse, D: Fisch und Erzeugnisse,  
E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch und Erzeugnisse ( INKL. Laktose ), H: Schalenfrüchte,  
I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid und Sulfite, M: Lupinen,  
N: Weichtiere

### Zusatzstoffe

1:Koffeinhaltig, 2: Farbstoffe, 3: Chininhaltig, 4: mit Taurin, 6: geschwärzt, 7: mit Phosphat,  
8: Süßungsmittel, 9: Antioxidationsmittel, 10: Konservierungsstoffen, 12: Geschmacksverstärkern  
13: Milcheiweiß, 14: gewachst, 15: Säuerungsmitteln, 16: Stabilisatoren, 17: Verdickungsmittel

Alle Preise sind in der Währung Euro (EUR) angegeben.