

Vorspeisen

	Euro
bunter Salat mit Balsamicodressing	4,50
Großer bunter Salat mit Balsamicodressing	8,50
Kraftbrühe mit Flädle	4,20
Kraftbrühe mit Leberspätzle	4,20
Maultasche in der Brühe	4,20
Hausgemachte Gulaschsuppe	6,50
Gaisburger Marsch mit Spätzle, Rindfleisch, Kartoffeln und Zwiebelchen in Fleischbrühe	9,50

Vesper

Fitness-Salat, großer bunter Salat mit saftigem Hähnchenbrustfilet	11,50
Filet-Salat, großer bunter Salat mit gegrilltem Schweinefilet	12,50
Wurstsalat ^{2,3,8} bunt garniert mit Brot wahlweise Pute oder Schwein mit Käse	7,50
dazu Bratkartoffeln	+1,50
Wurstsalat halb halb ^{2,3,8} halb gemischter Salat, halb Wurstsalat mit Brot	8,50
dazu Bratkartoffeln	+1,50
Camembert gebacken mit Preiselbeersahne, Salatgarnitur und Toast	7,00

Hauptgerichte

klein

	Euro	Euro
Hausgemachte Spirelli – Nudeln mit Kürbisragout und gegrilltem Kürbis	10,50	8,50
+ Garnelen	15,50	12,50
Geschmorte Zucchini mit Feta-Tomaten Füllung, Bulgur und Hanföl (vegetarisch)	12,50	
Saure Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle ⁸	9,50	7,50
Käs'spätzle ² abgeschmälzt mit Zwiebeln	9,00	7,00
Leber geschnetzelt mit Bratkartoffeln	10,00	7,50
Maultaschen abgeschmälzt mit Kartoffel-Gurkensalat	10,00	7,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites wahlweise Pute oder Schwein	13,50	10,50
3-erlei Schwäbisch, Krautkrapfen, Maultasche und Käs'spätzle ²	13,50	
Schwabentöpfele Schweinefilets auf Käs'spätzle ² mit Champignonrahmsoße	17,50	14,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	18,00	14,50
Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Schinken ^{2,8} und Käse dazu Pommes frites	19,50	15,50
Gebratenes Zanderfilet mit mediterranem Gemüse und Kürbisrisotto	19,50	
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Spätzle	21,50	

Dessert

	Euro
Hausgemachtes Eis	je Kugel
Schoko, Vanille, Erdbeere, Zimt, Rhabarber oder Kürbis	1,80
+ Sahne	0,50
Affogato al café' (Espresso mit Vanilleeis)	3,80
Hausgemachter Käsekuchen mit Sahne	4,00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,50
Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne	6,00
Eierlikör Gugelhupf mit Zwetschgenkompott und Zimteis	6,50