

# Unsere kleine Klassikerkarte

## Vorspeisen

*Hausgemachte Rinderbouillon mit Kräuterflädle* € 5.90

*Bunt gemischter Beilagensalat mit Hausdressing* € 4.90

## Hauptgerichte

*Gebratene Putenbrust vom Klosterhof Knäpple in Habsthal auf bunten Salaten der Saison* € 14.90

*Saure Kutteln nach Oma's Rezept mit Brot* € 6.50

*Hausgemachte Käs 'spätzle mit Allgäuer Bergkäse, Schmelzzwiebeln und Salat* € 11.90

*Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Bratensoße* € 13.90

*Hausgemachte Kartoffel-Spinatmaultaschen auf Rahmchampignons* € 12.90

### *„Saulgauer Marktplatzpfännchen“*

*Medaillons vom Landschwein mit frischen Rahmchampignons, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle* € 18.90

*Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat* € 15.90

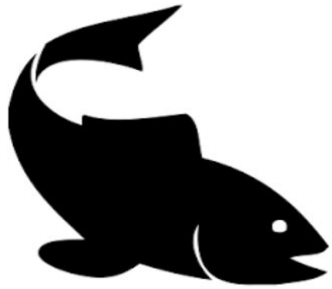
*Zwiebelrostbraten (ca. 220 g) vom heimischen Weiderind mit frischen Röstzwiebeln, Gemüse und Spätzle* € 24.50

## Dessert

*Vanilleeis mit heißen Waldbeeren* € 5.50

*Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis* € 6.50

*Espresso mit einer Kugel Vanilleeis* € 3.50



## Unsere Aschermittwachs-

### Empfehlungen

#### Vorspeisen

- Feines Schnecken-Crème-Süpple* € 5.90
- Roh marinierte Wagenhausener Lachsforelle mit Dattel-Orangen-Vinaigrette und Perlgraupen-Salat* € 10.50
- Gebratene Jakobsmuschel auf Wakame-Algen-Salat mit Curry-Mayonnaise* € 8.90
- Matjes „Hausfrauenart“ mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln dazu Kartoffeln* € 13.50

#### Hauptgerichte

- Großer bunter Salatteller mit Garnelen und Edelfischen* € 18.50
- Spaghetti mit Tintenfisch und Kirschtomaten in mediterranem Kräuter-Weißwein-Sud* € 14.50
- Bunter Fisch-Grill-Teller mit Garnelen, Jakobsmuschel, Wolfsbarschfilet, Pommes frites und fruchtiger Tomatensalsa und Kräuter-Dip, dazu kleiner Blattsalat* € 24.90
- Wagenhausener Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln* € 19.80
- Schollenfilet in knuspriger Kräuterpanade mit Remoulade und hausgem. Kartoffel-Salat* € 18.50
- Gebratenes Filet vom Loup de mer auf provençalischem Ratatouille und cremigem Perlgraupen-Risotto* € 21.50

*Dessert*

*Hausgemachtes exotisches Fruchtsorbet mit buntem Obst*

*€ 5.50*