



Wir wurden ausgezeichnet beim Wettbewerb
Bayerische Küche 2010
für frische regionale, saisonale Küche,
hausgemachte Produkte ohne Glutamat,
ohne Geschmacksverstärker



Tagessuppe today's soup 2,90

Schwäbische Flädle, in kräftiger Brühe vom Mastochsen 3,20
clear soup with shredded pancake

Hausgemachte Brätstrudel in kräftiger Brühe vom Mastochsen 8 3,90
home-made soup with filled pancake

Salate, Vorspeisen, Brotzeiten

Bunter Salat mit Balsamico -Olivenöl-Hausdressing 6 mixed salad 3,90

Bayerischer Vorspeisenteller, kleine Apetitregler 68 5,90
bavarian hors-d'ouree plate

„Hawaii-Salat“ 8,90

knackig-frische Salate der Saison mit Putenbruststreifen gebraten, Ananas,
Champignons Balsamico- Jog hurt dressing & Baguette 3 5 6
salad in season with turkey, pineapple, fried mushrooms and baguette

Räucherfischspezialität von der Paartal Forelle 9,70
frisch geräucherte Lachsforellen & Regenbogenforellenfilets
mit Butter, Preiselbeer-Sahne-Meerrettich & Baguette
Smoked fillets of trout, cranberry-horseradish-sauce

Gebackener Camembert 5,90
mit Preiselbeeren & Weißbrot
backed camembert with cranberry-pear, fried parsley and baguette

Für unsere kleinen Gäste

Hausgemachte „Schwäbische Spätzle“ mit Bratensoße 2,90
„Spätzle“¹ home-made with gravy for children

Bandnudeln mit Rahm-Champignonsoße 2,90
Noodles, Mushroom, Cream sauce

Kleines Putenschnitzel 4,90
paniert mit frischen fettarmen Pommes
Escalope of turkey, French fried potatoe¹

Spaghetti mit feiner Hackfleischsoße & Parmesan 4,20
Spaghetti with bolognese sauce

Eismohr 1,90
Eine Kugel Vanilleeis mit Schokosoße
Ice-crem Chocolate sauce

Fischspezialität

Paartal Saiblingsfilet 13,90

in der Haut gebraten, Rieslingssoße, Basmatireis & Blattsalat 6
fillets of char in vine- sauce, rice, with herbs salad

Schwäbisch-Bayerisch

Schwäbische Kässpätzle 8,60

hausgemachte Eierspätzle mit Emmentaler, Röstzwiebeln & Blattsalat 6
typical suabian cuisine – Spätzle¹ sprinkled with cheese, pan-fried onions, lettuce

„Abschmolzene“ Maultaschen mit Speck-Zwiebeln & Blattsalat 7,70
stuffed pasta, salad

„Schweinernes Fleisch“ 8,90

saftiger Schweinehals in feiner Dunkelbiersoße
Serviettenknödel & buntem Salat 6
roast pork with brown sauce, bread dumplings, mixed salad

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 14,90

von der Jungbullen Lanke mit Kässpätzle & buntem Salat 6
grilled steak in onion sauce, fried onions, cheese-Spätzle¹ salad

„Ritterpfännle“ 13,90

Schweinefilet gegrillt, mit Rahmschampignons Soße,
Butterspätzle & buntem Gemüse
loin of pork medaillons with creamed mushrooms, vegetables, with butter-Spätzle¹

Wildspezialität

Wildpfanne „Jennerwein“ 14,90 €

geschmorte Wildstücke vom Reh und Hirsch , mit Waldpilzen,
Haselnusspätzle, Preiselbeer-Orange und Blattsalat
wild-goulash, braised sliced meat of roe deer and venison, mushrooms, Spätzle ¹, salad

Dessert

„Nonnenfürzle“ auf Kompott mit frischen Früchten garniert 4,90
choux pastry on apple-compote

Apfelküchle 4,90

im Bierteig gebacken mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne
apple-doughnuts with cinnamon-sugar, vanilla ice-cream, chantilly

„Philippine Welsers Leidenschaft“ 6,20

Süße Köstlichkeiten nach „Art des Hauses“ Desert „Surprise“

Jeden Freitag hausgemachte **Dampfnudeln mit Kruste & Vanillesoße 5,50**
Custard sauce

Hausgemachter Kuchen 2,80

Gerne servieren wir auch eine kleinere Portion !

Brotzeitkarte

Hausgemachtes Griebenschmalz 3,80

im Töpfchen mit Bauernbrot

suabian „Griebenschmalz“ -

ome-made lard with spiced bacon and onions, bread

„Ritterbrotzeit“ 6,90

Wurst, Geräuchertes, Käse, Essiggurke, frischem Meerrettich,

Butter & Bauerbrot ^{6,8}

assorted sausages, cheese, gherkin, horse-radish, butter and bread

„Weinbrettl“ 7,20

verschiedene Käsesorten mit Früchten,

Butter & Bauernbrot

Cheese board with fruits, butter, bread

Käsewürfel 5,50

Emmentaler Würfel mit Bauerbrot

Emmenthal , Swiss cheese

Elsässer Flammkuchen mit Speck & Zwiebeln ⁸ 6,90

alsatian Flammkuchen, with bacon, onions

Flammkuchen vegetarisch 6,90

mit Emmentaler & Zwiebeln

alsatian Flammkuchen cheese, with onions

Knacker Currywurst 4,70

mit frischen, fettarmen Pommes frites ^{6,7,8}

curried sausage



Wir wurden ausgezeichnet beim Wettbewerb
Bayerische Küche 2010
für frische regionale, saisonale Küche,
hausgemachte Produkte ohne Glutamat,
ohne Geschmacksverstärker



Bayerisches Staatsministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Hier kocht die Chefin selbst

Sonderkarte

Lust auf Spriz?

il Spriz Mionetto Bollicine Italiane 8 % auf Eis 0,2 l 4,20

Mionetto il Ugo erfrischend italienisch mit viel Eis 4,20
Holunderblütengeschmack

Winzersekt mit Waldmeister spritzig, erfrischend 4,20

Bärlauchsuppe 3,90

Terrine feine Cremesuppe aus frischem Bärlauch
mit Croutons & Weißbrot

Frühlingssalat 7,90

Großer knackiger Salat mit gekochtem Ei, frischem Bärlauch,
Balsamico-Olivenöl-Dressing & Baguette

Lamm Schmorkeule 12,90

ohne Knochen mit Speckbohnen & Röstinchen

Bärlauch Kässpätzle 8,90

Hausgemachte Bärlauchspätzle mit Emmentaler, Röstzwiebeln
& Blattsalat

Riesengarnelen 20,90

gegrillt mit viel Knoblauch, großem knackigem Salat mit Balsamico-Olivenöl-
u. Joghurtdressing & Baguette

Weinbergschnecken 7,90 €

½ Dutzend in feinem Kräuterfond, viel Knoblauch & Baguette

„Feuriger Ritter“ 20,90

zarte Medaillons vom Schwein, Rind, Kalb am Spieß gegrillt &
flambiert, auf Holzteller serviert, mit frischen, fettarmen Pommes Frites, Kroketten,
Röstinchen, Kräuterbutter & knackigem Salat

Hausgemachtes Tonkabohnen Mousse 5,90

mit 1 großen Kugel Gelbe Pflaume Tonkabohne von Mövenpick & frischen Früchten

Große Kugel Granatapfel Cranberry 2,90

mit Sahne