

FISCH

Forelle in Mandelbutter gebraten 15,90
im Ganzen serviert / Petersilienkartoffeln

Gegrilltes Zanderfilet 16,90
Sensauce / Buttergemüse / Kartoffeln

SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE

wahlweise: Kartoffel-Gurkensalat / Röstkartoffeln / gemischter Salat

Schnitzel „Wiener Art“ Jungschwein 12,90
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ 8,90

Cordon Bleu vom Jungschwein 14,90

Original Wiener Schnitzel bayerisches Milchkalb 17,90

AUGSBURGER SCHMANKERL

„Surhaxen“ – gepökelte Schweinshaxe 10,90
Salzkartoffeln / Sauerkraut / Meerrettich

3 Stück schwäbische Maultaschen 9,90
Brösel-Zwiebelschmelze / Kartoffel-Gurkensalat

Krustenbraten vom Jungschwein 9,80
Dunkelbiersauce / Knödel / Krautsalat

Gegrilltes Schweinenackensteak vom Jungschwein 12,90
Kräuterbutter / Ofenkartoffel / Sauercreme / Krautsalat

Tellerfleisch von der Ochsenbrust 12,50
im Wurzelsud / Apfelkren / Salzkartoffeln

Grillteller / Rind / Schwein / Würstel / Hacksteak 14,90
Kräuterbutter / Ofenkartoffel / Sauercreme / Krautsalat

Braumeistersteak / 250g aus der Weideochsenhüfte 14,90
Kräuterbutter / Ofenkartoffel / Sauercreme / Krautsalat

Schwabenteller gegrillte Schweinefilet-Medaillons 15,90
Buttergemüse / Spätzle / Champignonrahmsöße

Extras:

Preiselbeeren / Meerrettich / Butter je 0,60

Breze / Weizensemmel / Roggensemmel / 2 Scheiben Brot je 0,80



BROTZEITEN

immer mit 2 Scheiben Brot

Augsburger Brotzeiteller 8,90
geräucherter Schinken / kalter Braten
Streichwurst / Emmentaler / Griebenschmalz / Ei / Meerrettich

Hausgemachter Obazda 7,50
eine bayerische Spezialität
aus Camembert, Brie, Romadur, Butter, Zwiebeln und Gewürzen

Augsburger Wurstsalat 6,90
mit Käsestreifen 7,90

Käsebrett
Bergkäse / Emmentaler / Backsteiner / Brie / Butter 8,90

VEGETARISCH

Rahmchampignons / frische Kräuter / Semmelknödel 7,90

Ofenkartoffel / Sauercreme / großer bunter Salat 7,90

Käsespätzle / Schmelzzwiebeln / Blattsalat 7,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

1 Paar Wiener 2,90

Spätzle mit Bratensoße 4,50

Kleines „Schnitzel Wiener Art“ / Kartoffel-Gurkensalat 6,90

ZUM SÜSSEN SCHLUSS

Winterliches Halbgefrorenes mit Zwetschgenröster 4,80
Spezialität des Hauses

Warmer Apfelstrudel / Vanilleeis / Schlagsahne 4,80

Hausgemachter Marillenpfannenkuchen 7,90
mit Vanilleeis

Vanille- oder Schokoeis mit heißen Himbeeren und Sahne 6,50

Hausgemachter Kaiserschmarren (ab 2 Portionen) pro Portion 7,90
mit Apfel- und Zwetschgenröster
(frisch aus der Pfanne, ca. 20 Minuten)

Kugel Eis / Vanille / Schokolade 1,00

Portion Sahne 0,50

