

Liebe Gäste, herzlich willkommen!

Aus Überzeugung verwenden wir hauptsächlich Rohstoffe und Produkte von Herstellern in Baden-Württemberg. Schweinefleisch und Produkte vom Schwein beziehen wir von Metzgereien in der Umgebung, die regionale Produkte verarbeiten.

Rostbraten und Speck beziehen wir aus Österreich.

Gemüse und Salate beziehen wir nach Möglichkeit von Baden-Württembergischen Bauern, z.B. Kartoffeln von **Landwirt Kehrer** in Heiningen .

Apfel - Direktsaft kommt von der **Fruchtsaftkellerei Geiger** in Schlat.

Kellerpils bekommen wir von der „**Kaiser – Brauerei**“ in Geislingen/Steige sowie Pils und Export- Bier von der **Gold-Ochsen Brauerei** in Ulm.

FARNY – Kristallweizen aus dem Allgäu und verschiedene **Paulaner Hefeweißbiere** aus München runden unser Angebot ab.

Offene Weine liefern die **Heuchelberg – Kellerei** Schwaigern und **Nordheim**.

Obstler, Zwetschge und Palmische Birne von **Schlater Brennereien**

So können wir versichern, dass über 70 % unseres Angebotes in unserer Heimat Baden-Württemberg produziert werden.

Verschiedene Qualitätsprodukte aus anderen Regionen und Ländern bereichern unser Angebot und bieten Ihnen eine interessante Auswahl.

Ständig wechselnde Kunstausstellungen mit Werken von Künstlern aus unserer Umgebung sorgen für ein stets gemütliches Ambiente.

**Schön, dass Sie da sind!
Wir wünschen Ihnen schöne Stunden
und einen „Guten Appetit!“**

Die Geschenkidee: Ein Wertgutschein für´s Burgstüble

Öffnungszeiten:

Sonn- und Feiertag	11.30 - 14 und ab 17 Uhr
Montag	Ruhetag
Dienstag und Mittwoch	ab 17 Uhr
Donnerstag	Ruhetag
Freitag und Samstag	ab 17 Uhr

Speisen und Getränke
online



Küchenzeiten: 11.30 – 13.45 Uhr und 17 – 21.30 Uhr
(Sonn- und Feiertag bis 20:00 Uhr)

Wir empfehlen:

Suppen / Vorspeise

<i>Tasse Spargelcremesuppe</i> ^{1,3,}	5,80 €
<i>Tasse Flädlesuppe oder Maultaschensuppe</i> ^{1,3,}	4,80 €
<i>Gemischter Salat</i> ^{1,3,}	4,80 €

Hauptgerichte vom Kalb, Rind, Pute, Fisch

<i>„Sommerteller“ - Schweineschnitzel paniert,</i> ^{1,4,6,7,8,} <i>mit Salatgarnitur und Melonenschnitte</i>	16,80 €
<i>Schweineschnitzel „Jäger Art“</i> ^{1,6,7,8,} <i>mit frischen Rahm-Champignons und hausgemachten Spätzle</i>	15,80 €
<i>Puten - Pfännle</i> ^{1,4,6,7,8,} <i>Putensteaks auf Spätzle mit frischer Champignonsoße</i>	15,80 €
<i>Allgäuer Sahnesteak</i> ^{1,4,6,7,8,} <i>Schweinerückensteak gefüllt mit Käse und Rauchschinken, dazu Kässpätzle und Rahmsoße</i>	15,80 €
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten“</i> ^{1,6,7,8,} <i>vom österr. Jungbullen, mit Spätzle</i>	21,80 €

Salate

<i>Gemischter Salat</i> ^{1,}	4,80 €
<i>Großer gemischter Salat</i> ^{1,}	8,80 €
<i>Lauwarmer Maultaschensalat mit Salatbouquet</i> ^{C,J,L,M,O,4,6,7,8,}	12,90 €
<i>Salatplatte mit frischen Champignons</i> ^{A,C,G,4,,118,} <i>und gebratenen Putenstreifen <u>oder</u> Mozzarellasticks</i>	13,90 €
<i>Salatteller „Fisherman“ mit gegrillten Garnelen</i> ^{D,J,B,L,M,O,4,7,8,} <i>und gebackenen Tintenfischringen</i>	15,90 €

INKLUSIVPREISE

Wir wünschen Ihnen „guten Appetit!“

Spargelkarte

Tasse Spargelcremesuppe ^{1,3}, 5,80 €

**Spargelragout mit Serviettenknödeln
16,80 €**

**Spargelrouladen mit Sc. Hollandaise
gefüllt mit Schinken und Spargel
20,80 €**

**Zanderfilet vom Grill
mit Butternudeln und frischem Spargelragout
23,80 €**

**Schweinelendchen vom Grill
mit frischem Spargel, Sc. Hollandaise und Kroketten
25,80 €**

Hier können wir keine Seniorenportion machen:

1 Pfund (roh) frischer deutscher Spargel, weiß, 21,80 €
mit Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter
und Kartoffeln oder Flädle

zusätzlich:

mit gemischtem Schinkenteller	6,80 €
mit Putenschnitzel –natur-	8,80 €
mit Schweineschnitzel –paniert-	8,80 €
mit Rumpsteak oder Schweinelendchen	13,80 €

... nach dem Essen:

Espresso	1,40 €
Tasse Kaffee	1,80 €
EisPresso – Espresso mit Vanilleeis	3,50 €

INKLUSIVPREISE

Wir wünschen Ihnen „guten Appetit!“

**Alle Gerichte auf dieser Seite gibt es erst ab 17 Uhr
und nicht als Seniorenportion**

Schwarzbrot getoastet mit Salatgarnitur ^{A,G,L,M,O1,2,4,7,8,} jeweils **14,80 €**

Rommentaler Toast - Schweinesteak auf Toast, mit Speck und Spiegelei

Jägertoast - Schweinesteak auf Toast mit frischen Rahm-Champignons

Kleine Gerichte - Hausmannskost

Maultaschen geröstet im Eimantel ^{A,L,M,O,1,4,5,7,8,} **9,80 €**

Maultaschen geschmälzt ^{A,L,M,O,1,4,5,7,8,} **9,80 €**

Maultaschen in Champignonsoße ^{1,4,6,7,8,} **12,80 €**

Schwäbische Kässpätzle mit Speck und Zwiebeln ^{A,C,G,L,M,O,,O,4,7,8,} **10,80 €**

Bratkartoffeln mit Speck und 2 Spiegeleier ^{C,1,2,3,5,8,} **9,80 €**

Halbes Hähnchen – dunkel und knusprig ^{G,L,M,} **9,80 €**

Kalte Vesper

Käse-, Salami oder Schinkenbrot ^{A,G,L,M,1,3,5,8,} **6,80 €**

Schwäbischer oder Schweizer Wurstsalat mit Brot ^{L,M,O,1,2,3,8,} **10,80 €**
kleine Portion **8,80 €**

INKLUSIVPREISE

Wir wünschen Ihnen „guten Appetit!“

Eis und Dessert :

Hausgemachtes Eis: je Nocke 3,00 €
verschiedene Sorten nach Saison

Mövenpick - Eis: je Kugel 1,80
Creme Vanille, Erdbeere, Schoko

Gemischtes Mövenpick-Eis – 3 Kugeln 5,40 €
mit Sahne 6,40 €

Eisflamme
Heiße Himbeeren mit Mövenpick Creme Vanilleeis und Sahne 8,50 €

Schokotraum - Schokogenuss pur
Mövenpick Schokoeis, Sahne und Schokosoße 8,50 €

Eierlikör - Becher mit Sahne,
Mövenpick Creme Vanille- und Schokoeis 9,50 €

Tiroler Apfelstrudel mit 2 Kug. Mövenpick Vanilleeis 5,90 €

3 gebackene Apfelkühle mit 2 Kug. Mövenpick Vanilleeis 9,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Soße 5,80
Pommes mit Ketchup 5,80
Grillwürstle mit Pommes 8,80
Schnitzel mit Pommes 9,80
Rahmschnitzel mit Spätzle und Soße 9,80
Kindersalat 3,50

Kindereis „Eiszwerg“ 4,00

Babycino Milchschaum

INKLUSIVPREISE

*Alle untenstehenden Allergene
und alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe
können in allen Gerichten enthalten sein.*

*Sprechen Sie vor Ihrer Bestellung mit uns,
wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten bzw. Allergien haben.*

• **ALLERGENE**

- **A** - **Glutenhaltiges Getreide:**
Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer
- **B** - **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
 - **C** - **Eier** und Eierzeugnisse
 - **D** - **Fisch** und Fischerzeugnisse
 - **E** - **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
 - **F** - **Soja** und Sojaerzeugnisse
- **G** - **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
 - **H** - **Schalenfrüchte:**
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamianüsse, Queenslandnüsse
 - **I** - **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
 - **J** - **Senf** und Senferzeugnisse
- **K** - **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
 - **L** - **Schwefeldioxid** und **Sulfite**
- **M** - **Lupine** sowie Erzeugnisse daraus
 - **N** - **Weichtiere**

Kennzeichnungspflichtige ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff **2** Konservierungsstoff **3** Antioxidationsmittel **4** Geschmacksverstärker
5 geschwefelt **6** geschwärzt **7** mit Phosphat **8** mit Milcheiweiß **9** coffeinhaltig
10 chininhaltig **11** Süßungsmittel Saccharin/Cyclamat/Acesulfam/Aspartam **13** gewachst

***Wir bedanken uns für Ihren Besuch
und freuen uns auf ein nächstes Mal.***