

Suppen



“Rinderbrühe“*

mit hausgemachten Maultaschen 4,90




“Rinderbrühe“*

mit Streifen von Kräuterflädle 4,90



Äbler Salatkärtle




 **“Gemischter Salatteller“**
aus feinen Albsalaten 5,50



 **“Große gemischte Salatplatte“**
aus feinen Albsalaten 9,50



zu unserer Salatplatte empfehlen wir Ihnen:

-  *gebratene Ehestetter Alb-Champignons 12,50 / 9,50*
- *220 g Rumpsteak vom Mehrstetter Alb-Rind 19,90 / 16,90*

Schwäbische Vesper



“Lautertaler Wurstsalat“

*feine Mehrstetter Schinkenwurst und Lautertaler Albkäse
mit Bauernbrot und Zwiebeln 8,90 / 6,90*



“Äbler Wurstsalat“

*feine Mehrstetter Schinkenwurst und Äbler Schwarzwurst
mit Bauernbrot und Zwiebeln 8,90 / 6,90*



“Linsen, Spätzle und Saiten“

*feine Lauteracher Alb-Leisa mit hausgemachten Spätzle
und einem Paar Saiten vom Alb-Schwein 13,50 / 9,50*



Hauptgerichte vom Alb-Rind



“Schwäbischer Zwiebelrostbraten“

*vom Mehrstetter Alb-Rind mit Röstzwiebelsoße
und hausgemachten Spätzle 19,90 / 16,90*



“Äbler Rostbraten“

*vom Mehrstetter Alb-Rind mit Schmelzzwiebeln in Soße
und feinen Bratkartoffeln 19,90 / 16,90*



“Schwäbischer Jäger-Rostbraten“

*vom Mehrstetter Alb-Rind mit gebratenen Ehestetter Alb-Champignons
in Rahmsoße und hausgemachten Semmelknödeln 19,90 / 16,90*



“Gegrilltes Rumpsteak“

*vom Mehrstetter Alb-Rind mit Kräuterbutter
und feinen Bratkartoffeln 19,90 / 16,90*



“Unsere Rindersteaks haben ein Rohgewicht von mind. 220 g, die kleine Portion von mind. 160 g!“

“Vegetarisch - fleischlos köstlich“



“Linsen und Spätzle“

*feine Lauteracher Alb-Leisa
mit hausgemachten Spätzle 10,50 / 8,00*



“Schwäbische Käsespätzle“

*hausgemachte Spätzle mit Lautertaler-Albkäse
und Röstzwiebeln 10,50 / 8,00*



“Ragout von Ehestetter Alb-Champignons“

mit feinen hausgemachten Semmelknödeln 11,50 / 9,00



“Die feinen Pfännle“



“AlbWirte – Pfännle“

*“Rostbraten, Schweinefilet und Paniertes Schnitzel“
mit Rahmsoße und feinen Kräuterkartoffeln 17,90*



“Wiesenhof – Pfännle“

*“Rostbrätle, Paniertes Schnitzel und Maultäschle“
mit Bratensoße und feinen Kräuterkartoffeln 17,90*



Hauptgerichte vom Alb-Schwein



“Medaillons vom Schweinefilet“

*vom Mehrstetter Alb-Schwein mit gebratenen Ehestetter Alb-Champignons
in Rahmsoße und hausgemachten Spätzle 16,90 / 13,90*



“Paniertes Schnitzel Wiener Art“

*vom Mehrstetter Alb-Schwein in Albweizenbrösel
mit Pommes frites* 13,50 / 10,50*



“Cordon Bleu Wiener Art“

*vom Mehrstetter Alb-Schwein und Lautertaler Albkäse
mit Pommes frites* 15,50 / 12,50*



“Äbler-Jägersteak“

*vom Mehrstetter Alb-Schwein mit gebratenen Ehestetter Alb-Champignons
in Rahmsoße und hausgemachten Semmelknödeln 15,50 / 12,50*



“Holzfällersteak“

*vom Mehrstetter Alb-Schwein mit feiner Röstzwiebelsoße
und hausgemachten Spätzle 15,50 / 12,50*



“Hausgemachte Maultaschen“

*vom Mehrstetter Alb-Schwein und Albweizen-Nudelteig
in feiner Zwiebelsoße oder
in der Rinderbrühe 13,50 / 10,50*



Kindergerichte

“Paniertes Schweineschnitzel“

mit Pommes frites* 8,50



“Portion hausgemachte Spätzle“

mit Braten- oder Rahmsauce 5,50



“Portion Pommes Frites“

mit Ketchup und Mayonnaise 4,50

“Feine Biosphären-Desserts“

“Walnussbecher“

feines Lautertaler Walnuss- und Karamelleis
garniert mit Walnüssen und Schlagsahne 4,90



“Eierlikörbecher“

feines Lautertaler-Vanilleeis mit frischem Hohensteiner
“Lucky Cream“ Eierlikör und Schlagsahne 4,90



“Gemischter Eisbecher“

drei Kugeln Lautertaler Eiscreme Ihrer Wahl
mit Schlagsahne garniert 4,40



“Kleine Verführung“

eine Kugel Lautertaler Eis nach Wahl mit Schlagsahne 1,90



Sehr gerne können Sie auch Ihre Beilagen umbestellen, selbstverständlich kostenfrei!