

Vegetarisch

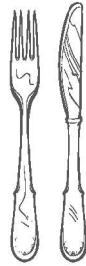
Vegan

Spezialität des Hauses



VORSPEISEN

<b>HAUSGEMACHTES STADLBAGUETTE</b>  <sup>a</sup>	3,9
<b>RINDERKRAFTBRÜHE</b> <sup>a,c,i,g</sup> 	7,5
Dinkel-Flädle hausgemacht, Brät- oder Leberknödel	
<b>KAROTTEN-INGWERSUPPE</b>  <sup>2,11,h,m</sup>	8,5
Kokosnussmilch, Kürbiskernöl (leicht pikant)	
<b>TIEFENBACHER KÄSESUPPE</b>  <sup>3,a,d,i,g</sup> 	8,9
Croutons, Röstzwiebeln	
<b>BEILAGENSALAT BUNT GEMISCHT</b> <sup>2,3,i,l</sup>	8,5
Hausdressing (auf Wunsch vegan)	




HAUPTSPEISEN

<b>ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE SELBSTGEMACHT</b>  <sup>a,c,g</sup>	17,3
handgehobelte Dinkel-Spätzle, Bergkäse, Weißlacker, Schmelzzwiebeln, Schnittlauch	
<b>SCHNITZEL "WIENER ART" GOLDGELB GEBACKEN</b> <sup>4,a,c,g,i,k</sup>	21,9
Pommes Frites, Preiselbeeren, Zitrone	
<b>ZWEIERLEI VOM ALLGÄUER JUNGSCHEIN</b> <sup>3,g,l</sup> 	22,9
Dunkelbiersoße, Apfelmint-Blaukraut, Kartoffelknödel hausgemacht	
<b>EDEL-HIRSCHGULASCH IN WACHOLDERRAHM</b> <sup>a,c,g,i,l,j</sup> 	26,9
Dinkel-Spätzle handgehobelt, Apfel-Zimt-Blaukraut, Birne, Preiselbeere	
<b>PASTA A LA CHEF</b> leicht pikant <sup>a,c,d,g,i</sup>	20,9
Tagliatelle, Norw. Räucherlachs, Tomaten, Feta, Knoblauch	
<b>BOLOGNESE HAUSGEMACHT</b>	16,9
Fettucine, Bergkäse	
<b>BUNTE SALATPLATTEN</b>	20,9
mit Hausdressing, Salatkerne, Früchte, Stadt-Baguette hausgemacht	
1 - mit karamellisiertem Ziegenkäse auf glasierter Birne 	
2 - mit Frischkäse- Kartoffelteigtaschen und gebackenen Champignons 	
3 - mit Kürbiskernrösti und gegrilltem Maiskolben 	
<b>FÄCHERKARTOFFELN HAUSGEMACHT</b>  <sup>i</sup> 	18,9
Süßkartoffel, Erdäpfel, Maiskolben, Grillgemüse, dreierlei hausgemachte vegane Dips	
<b>SAIBLINGFILET „LACHS DER BERGE“</b> 	27,4
an Riesling-Senfsoße, Kräuterschwenkkartoffeln, Gemüseröschen	
<b>VEGANES STEAK</b> mit Sesam-Honigcurry 	20,5

PREMIUM GEGRILLTES

<b>HOLZFÄLLERSTEAK</b> vom Schwein	19,9
<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b> vom Kalb	23,9
<b>PFEFFERSTEAK</b> Roast Beef mit Cognac-Pfefferrahm <sup>a,g,l,i</sup>	30,9
	
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b>	28,9
<b>RUMPSTEAK</b> mit Kräuterbutter <sup>g</sup>	29,9
<b>SCHWEINEFILETMEDAILLONS</b> mit Kräuterbutter <sup>g</sup>	23,9
<b>SCHWEINEFILETMEDAILLONS</b>  <sup>a,g,i,l</sup>	24,9
mit frischer regionaler Waldpilzsoße	
<b>AUSWAHL AN BEILAGEN:</b> <sup>a,c,g,i</sup>	5,9
handgehobelte Dinkel-Butterspätzle, Bratkartoffeln, Pommes, Käse-Dinkel-Spätzle hausgemacht, Grillgemüse	


DESSERTKARTE

<b>BLACK &amp; WHITE</b> <sup>g,h</sup>	8,3	<b>GAUMENTRÖSTER</b> <sup>g</sup>	5,5
Weißes Schokoladeneis, dunkle Schokosoße, Sahne, Krokant		Vanilleeis, Espresso	
<b>WARMES ZWETSCHGEN</b> <sup>a,p</sup>	7,9	<b>KINDEREIS</b> <sup>a</sup>	6,2
warmes Zwetschgenkompott mit Vanilleeis, Zimtstreusel		2 Kugeln nach Wahl, Smarties, Schokosoße	
<b>SCHOKOSOUFFLÉ</b> <sup>a,c,g,h</sup> 	8,5	<b>KUGEL EIS</b> <sup>g</sup>	2,2
Vanillesoße, Himbeersorbét		Auswahl: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Weiße Schokolade, Walnuss, Himbeersorbét	
<b>APFELSTRUDEL</b>	8,5	Sahne	1
mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne			
<b>SORBET IM PROSECCO</b>	7		
Glas Prosecco, Himbeersorbét			

# SPECIALS

TÄGLICH

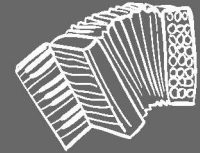
## SPEZIALITÄT DES HAUSES

<b>KNUSPRIGE GEGRILLTE*</b> <sup>3,g,l</sup> 	26,9
<b>ENTE À LA „LOTTE“</b> große Portion	32,9
Apfelmintrotkohl mit hausgemachten Kartoffelknödel oder bunt gemischtem Salat-teller +1 €	
	*auf Vorbestellung

## LIVE MUSIK

### IM BRUNNENSTADL

JEDEN MONTAG  
UND DONNERSTAG



DIENSTAG

## FRISCHE SCHNITZEL

<b>BIERBRAUERSCHNITZEL</b> 	16,9
paniert, in Bier eingelegtes Schnitzel	
<b>JÄGERSCHNITZEL</b>	16,9
paniert mit Pilzrahmsauce	
<b>KÄSESCHNITZEL</b>	16,9
paniert mit Tomatenscheiben & Käsesoße	
<b>PFEFFERRAHMSCHNITZEL</b>	16,9
paniert	
<b>AUSWAHL AN BEILAGEN:</b>	5,9
Pommes, Bratkartoffel, handgehobelte Butter-Dinkel-Spätzle, Käse-Dinkel-Spätzle, Grillgemüse	

MITTWOCH

<b>ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE</b>  <sup>a,c,g</sup>	16,4
Dinkel-Spätzle handgehobelt, Bergkäse, Weißlacker, Schmelzzwiebeln, Schnittlauch	
<b>KAISERSCHMARRN</b> 	Hauptgang 15,5 Dessert 9,9
selbstgemacht, Karamell, Puderzucker, Apfelmus oder Zwetschgenröster	
<b>Kässpätzle &amp; Kaiserschmarrn</b> IM MENÜ	24,5

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE  
AKTUELLE TAGESGERICHTE

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE TASSE	3,6
CAPPUCCINO	4,5
MILCHKAFFEE	4,4
ESPRESSO	3,7
ESPRESSO DOPPELT	4,7
ESPRESSO MACCHIATO	3,9
TEE	3,7
Schwarz/Pfefferminze/Kamille/Früchte/ Kräuter/Ingwer	
HEISSE SCHOKOLADE	4,2

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Alle Preise in € inkl. ges. MwSt.  
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte.