

# Speisekarte von 11 Uhr 45– 20 Uhr 30 (Mittagspause von 14 Uhr 30-17 Uhr)

## Vorspeisen:

Spargelcremesüppchen vom Opfinger Stangenspargel	5,80
Bruschetta mit marinierten Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	6,80
Knuspriges Knoblauchbrot	3,50

## Hauptgerichte:

<b>Opfinger Stangenspargel</b> (250Gramm) mit einem panierten Schweineschnitzel, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	18,80
<b>Rinderhüftmedaillons</b> „Black Angus“ mit Spargelragout und neuen Kartoffeln	21,80
<b>Pfannkuchen</b> mit Spargel-Schinkenragout vom Opfinger Stangenspargel (auf Wunsch auch ohne Schinken)	13,80
<b>Salatteller</b> , Blattsalate und Rohkostsalate mit Zwiebelringen Hausdressing und Freiburger Bängele Brot	8,80
<b>Rinderstreifen</b> vom Grill, pikant mariniert mit gebratenen Steinchampignons auf grossem bunten Salat mit Freiburger Bängele Brot	14,80
Salatteller „ <b>Prinzess</b> “ mit gebratenen Putenbruststreifen und Früchten	13,80
Hausgemachte <b>Allgäuer Käsespätzle</b> <sup>1,2</sup> mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	11,80
<b>Seelachsfilet</b> <sup>2</sup> – paniert & gebacken - mit Remouladensauce und hausgemachtem Kartoffelsalat	11,80
<b>Zwiebelrostbraten</b> aus der Rinderhüfte mit hausgemachten Röstzwiebeln Rotweinsauce ,Pommes-frites und gemischtem Salat	18,80
<b>"Allgäuer Pfännle"</b> 2 Schweinerückensteaks mit Röstzwiebeln und hausgemachten Käsespätzle <sup>1,2</sup> dazu Salate der Saison	16 ,80

### **Zwei Putenschnitzel**

mit Steinchampignons in Rahmsauce,  
hausgemachte Spätzle und Salaten der Saison 16,80

### **Zwei panierte Schnitzel**

aus der Pfanne mit Pommes-frites und Salaten der Saison 14,80  
mit einem Schnitzel 12,80

**Cordon Bleu** vom Schwein mit Pommes-frites und gemischtem Salat 16,80

### **Rumpsteak „Black Angus“(ca. 200g)**

mit Pfefferrahmsauce , Pommes frites und Salat 22,80

### **Rumpsteak „Black Angus“ (ca. 200g)**

mit hausgemachter Kräuterbutter  
umlegt mit bunten Salaten und Freiburger Bängele Brot 22,80

**Kalbsbratwürste**<sup>4,5,6</sup> von unserer Hausmetzgerei Uhl mit Röstzwiebeln,  
hausgemachtem Kartoffelsalat und Salaten der Saison garniert 11,80

### **„Spare-Ribs" (vom Schwein)**

Nach original mexikanischem Rezept.

Unsere Spare-Ribs werden im Ofen ca. 35 Minuten,

in einer mit Bienenhonig verfeinerten Marinade, goldbraun gebacken.

Wir servieren Ihnen ihre Spare-Ribs im Pfännchen auf dem Brenner.

Als Beilage servieren wir einen bunten Salat,

eine feurige Tomatensauce, eine Knoblauchsauce

und reichlich Brot

17,80

### **Für die Kinder gibt es:**

Käpt'n Blaubär Teller, kleines Schnitzel mit Pommes-frites und Ketchup 6,80

Hein Blöd's Seemannsgarteller, kleines Rahmschnitzel mit Spätzle und Salat 7,50

Piraten-Teller, Knusprige Hähnchennuggets mit Pommes-frites und Ketchup 6,80

### **Bitte beachten Sie auch unsere Tageskarte**