

# Speisekarte von 11 Uhr 45– 21 Uhr 00 (Küchenpause von 14 Uhr 30-17 Uhr)

## Vorspeisen:

Bruschetta mit marinierten Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	6,80
Knuspriges Knoblauchbrot	3,50
Kleine Portion Milder Horbener Ziegenfrischkäse mit Honig gratiniert und Kürbiskernöl verfeinert, dazu Blattsalate und Knoblauchbrot	8,80

## Hauptgerichte:

<b>Salatteller</b> , Blattsalate und Rohkostsalate mit Zwiebelringen Hausdressing und Freiburger Bängele Brot	8,80
Milder Horbener Ziegenfrischkäse mit Honig gratiniert und Kürbiskernöl verfeinert dazu Blattsalate und Knoblauchbrot	12,80
<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 Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und 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> “ zwei Schweinerückensteaks mit Röstzwiebeln und hausgemachten Käsespätzle <sup>1,2</sup> dazu Salate der Saison	16 ,80
<b>Zwei Putenschnitzel</b> mit Steinchampignons in Rahmsauce, hausgemachte Spätzle und Salaten der Saison	16,80
<b>Zwei panierte Schnitzel</b> aus der Pfanne mit Pommes-frites und Salaten der Saison	14,80
mit einem Schnitzel	12,80

<b>Mediterran mariniertes Schweinefilet</b> mit gebackenen Rosmarinkartoffeln Knoblauchdipp und buntem Salat	17,80
<b>Badisches Schlemmerpfännle</b> mit rosa gebratenem Schweinefilet und einem kleinen Rumpsteak, Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle und einem bunten Salat	20,80
<b>„Schnaigerteller“</b> mit zwei Schweinefilets, rosa gebraten, Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und buntem Salat	16,80
<b>Cordon Bleu</b> vom Schwein mit Pommes-frites und gemischtem Salat	16,80
<b>Rumpsteak „Black Angus“ (ca. 200g)</b> mit Pfefferrahmsauce , Pommes frites und Salat	22,80
<b>Rumpsteak „Black Angus“ (ca. 200g)</b> mit gebratenen Zwiebelringen, Brägele und buntem Salat	22,80
<b>Rumpsteak „Black Angus“ (ca. 200g)</b> mit hausgemachter Kräuterbutter umlegt mit bunten Salaten und Freiburger Bängele Brot	22,80
<b>Kalbsbratwürste</b> <sup>4,5,6</sup> von unserer Hausmetzgerei Uhl mit Röstzwiebeln, hausgemachtem Kartoffelsalat und Salaten der Saison garniert	11,80
<b>Bärenvesperteller</b> mit Elsässer Wurstsalat, Bibeliskäse und Brägele	10,80
<b>Bibeliskäse</b> mit Brägele	8,80
<b>hein</b> mit Zwiebelringen und Freiburger Bängele Brot	8,80
<b>„Spare-Ribs“ (vom Schwein)</b>	
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