

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

Vorspeisen:

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle	5,20
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	9,80

Hauptgerichte:

Salatteller , Blattsalate und Rohkostsalate mit Zwiebelringen Hausdressing und Freiburger Bängele Brot	9,80
Eintopf mit Rindfleisch, Gemüse und Spätzle dazu Freiburger Bängele Brot	9,80
Milder Horbener Ziegenfrischkäse mit Honig gratiniert und Kürbiskernöl verfeinert dazu Blattsalate und Knoblauchbrot	13,80
Rinderstreifen vom Grill, pikant mariniert mit gebratenen Steinchampignons auf grossem bunten Salat mit Freiburger Bängele Brot	15,80
Salatteller „ Prinzess “ mit gebratenen Putenbruststreifen und Früchten	13,80
Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	11,80
Seelachsfilet paniert mit Remouladensauce und hausgemachtem Kartoffelsalat	11,80
Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte mit hausgemachten Röstzwiebeln Rotweinsauce , Pommes-frites und gemischtem Salat	18,80
„ Allgäuer Pfännle “ zwei Schweinerückensteaks mit Röstzwiebeln und hausgemachten Käsespätzle ^{1,2} dazu Salate der Saison	16 ,80
Zwei Putenschnitzel mit Steinchampignons in Rahmsauce, hausgemachte Spätzle und Salaten der Saison	16,80
Putensteak mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und Kroketten	16,80

Zwei panierte Schnitzel

aus der Pfanne mit Pommes-frites und Salaten der Saison	15,80
- mit einem Schnitzel-	13,80

Badisches Schlemmerpfännle mit rosa gebratenem Schweinefilet und einem kleinen Rumpsteak, Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle und einem bunten Salat	20,80
--	-------

„Schnaigerteller“ mit zwei Schweinefilets, rosa gebraten, Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und buntem Salat	16,80
--	-------

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes-frites und gemischtem Salat	17,80
---	-------

Rumpsteak „Black Angus“ (ca. 200g) mit Pfefferrahmsauce , Pommes frites und Salat	23,80
--	-------

Rumpsteak „Black Angus“ (ca. 200g) mit gebratenen Zwiebelringen, Brägele und buntem Salat	23,80
--	-------

Rumpsteak „Black Angus“ (ca. 200g) mit hausgemachter Kräuterbutter umlegt mit bunten Salaten und Freiburger Bängele Brot	23,80
---	-------

Kalbsbratwürste von unserer Hausmetzgerei Uhl mit Röstzwiebeln, hausgemachtem Kartoffelsalat und Salaten der Saison garniert	11,80
---	-------

Elsässer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Freiburger Bängele Brot	9,50
--	------

„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
--	-------

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.“