



Salate

Kleiner bunter Salatteller 4,50 Euro

Gemischter Salatteller 9,50 Euro

gebratene Streifen einer Hähnchenbrust und Pilze auf knackigen
Blattsalaten in Cognacsauce

Vorspeisen

Mozzarella Caprese 6,90 Euro

mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Prosciutto Crudo mit Melone 9,90 Euro

roher Schinken aus dem italienischen Parma, hauchdünn geschnitten mit
frischer Melone

Hausgemachte Suppen

Ungarische Gulaschsuppe 4,90 Euro

Tomatensuppe mit einer Sahnehaube 4,50 Euro



Pasta

Tagliatelle oder Spaghetti Bolognese 7,90 Euro
Pasta in pikanter Fleischsugo (original italienisch und al dente)

Tortellini alla panna e Prosciutto 9,90 Euro
Gefüllte Fleischteigtaschen an einer Schinken-Sahnesauce und abschließend in der Bratpfanne veredelt

Vom Grill und aus der Pfanne

Allgäuer Käsespätzle 10,90 Euro
Hausgemachte Spätzle mit zart geschmolzenem Bergkäse, Zwiebeln und kleinen gemischten Salat

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 12,90 Euro
von Hand paniert, Pommes Frites und kleinem gemischtem Salat

Putensteak 12,90 Euro
am Grill gebratenes Putenfilet mit Tomaten und Käse überbacken

Schweinerückensteak 13,90 Euro
2 Schweinerückensteaks mit Speck, Pilzen und Kräuterbutter

Fiaker Gulasch 13,90 Euro
Zart geschmortes Schweinegulasch mit Gurkenfächer und handgeschabten Spätzle

Zu unseren Steaks servieren wir einen kleinen gemischten Salat und nach Wahl Spätzle, Pommes Frites oder Bratkartoffeln. Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre Wünsche bei der Zusammenstellung.

Desserts

<i>Heiße Kirschen oder Pflaumen</i> auf Bourbon Vanilleeis	<i>3,90 Euro</i>
<i>Ananas Schiff</i> Frische Ananas	<i>4,90 Euro</i>
<i>Schokoladen Fondue</i> mit frischen Früchten der Saison und heißer Schokolade	<i>7,90 Euro</i>

Wir führen eine gesonderte Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen und Getränken. Bitte sprechen Sie uns bei Bedarf auf die Übersicht an und wir legen Ihnen gerne die Aufstellung vor.