

Speisekarte

Tapas | Vorspeisen

Knoblauchbrot ¹⁻⁷	Vegan möglich	4,-
Brotkorb ¹	Vegan	2,50
Portion Mojo Verde & pikante Mojo Rojo	Vegan	3,-
Serrano Schinken & Chorizo		10,-
Manchego (spanischer Schafskäse) Chutney Trauben ⁷		8,-
In Olivenöl eingelegte Oliven & Peperoni	Vegan	6,-
Kleine Kartoffeln in Meersalz gebacken Mojo Verde	Vegan	7,-
Pimientos de Padrón vom Grill Olivenöl & Meersalz	Vegan	8,-
Gegrillte Paprika Champignons Zwiebeln Zucchini in Olivenöl mit Knoblauch	Vegan	8,-
Albódingas (kleine Kalbsfleischbällchen) in mediterraner Kräuter-Tomatensauce ¹⁻¹²		10,-
Riesengarnelen in Olivenöl mit Knoblauch Rosmarin Oliven & Meersalz		15,-

Suppen

Kräftige Rinderbrühe ⁹⁻¹² mit Flädle ¹⁻²⁻⁷ & Schnittlauch		6,-
Hausgemachte Kalbs-Maultasche Rinderbrühe Schmelzzwiebeln Schnittlauch ¹⁻³⁻⁹⁻¹²		8,-
Spargelcremesuppe Croûtons Schnittlauch ¹⁻⁷	Vegan möglich	7,-

Schwäbisches

Hausgemachte Kalbs-Maultaschen Schmelzzwiebeln Schnittlauch Kartoffelsalat ¹⁻³⁻⁹⁻¹²		14,-
Käsespätzle Schmelzzwiebeln Schnittlauch ¹⁻³⁻⁷		12,-
Schwäbischer Wurstsalat ¹⁰⁻²³ mit Brot ¹		12,-
Schweizer Wurstsalat ⁷⁻¹⁰⁻²³ mit Brot ¹		13,-
Portion Butter ⁷		1,-

Salate

Zu allen Salaten servieren wir einen Brotkorb

Bitte wählen Sie Ihr Dressing!

Essig & Öl | Kräuter-Vinaigrette | Frenchdressing | Joghurtdressing

Gemischter Salat der Saison Croûtons ¹ Rohkost der Saison	6,-	12,-
• mit gegrilltem Gemüse	Vegan	+ 8,-
• mit 3 gegrillten Riesengarnelen Mojo Rosso		+ 9,-
• mit gebratenen Bio-Putenbruststreifen		+ 9,-

Hauptgänge

Wiener Schnitzel (ca. 200g) ¹⁻³ Fritten Zitrone		22,-
Rostbraten von Dryaged Rind Bratensauce ⁻⁹⁻¹² Schmelz Zwiebeln Butterspätzle ¹⁻³		28,-
Klassische Rinderroulade kräftige Bratensauce Marktgemüse Butterspätzle ¹⁻³⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²		24,-
Schweinebraten vom Landschwein-Nacken Biersauce Kartoffelsalat ¹⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²		18,-
Spargelrisotto Tomaten Kräuter Bärlauch ⁷	Vegan möglich	18,-
+ 3 gegrillte Riesengarnelen		+ 9,-
Vegane Gemüselasagne Kräuter Tomate vegane Béchamel ¹⁻⁶	Vegan	14,-

Tagesfisch

Weitere Infos finden Sie auf der Tafel & von unseren Mitarbeitern

Burger & Co.

Pulled Schäufele vom Landschwein BBQ-Biersauce ^{9,12} Sauerkraut Zwiebel Essiggurke Bacon Briochebun ¹	15,-
Pulled Ox Burger Whiskey-Cola-BBQ Sauce geschmelzte Zwiebeln Essiggurke Salat Jalapenos Miso-Majo Briochebun ¹⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰	16,-
Klassischer Hamburger vom Rind Burgersauce Tomaten Essiggurke Salat Zwiebeln im Briochebun ¹⁻³⁻¹⁰⁻¹¹	15,-
+ reichlich Cheddar ⁷	+ 2,-
+ 3 Scheiben krosser Bacon	+ 3,-
+ Spiegelei (Demeter vom Riesenhof)	+ 2,-
Veganer Burger von Beyond Meat Gegrillte Avocado vegane Limetten-Majo Mojo Rojo Tomaten Salat	Vegan 16,-
Buchmann`s Kalbs-Currywurst fruchtige & leicht pikante Currysauce ⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁻²⁸	6,-
Portion Fritten	4,-

Dessert & Kuchen

Kuchen des Tages	weitere Infos hierzu finden sie auf der Tafel
Apfelküchle ¹⁻³ mit Zimt-Zucker Vanillesauce ³⁻⁷ & Vanilleeis ³⁻⁷	7,-
Panna Cotta Früchte der Saison	7,-
Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis Sahne Schokostreusel Waffel	7,-
Eisbecher mit drei Kugeln nach Wahl Früchte der Saison Schokosauce & Sahne ⁷	7,-
1 Kugel Eis nach Wahl	3,-
Vanille Schoko Erdbeere ³⁻⁷ Zitrone Vegan	

Preisänderungen bei Beilagenanderungen vorbehalten | Aus organisatorischen Gründen bieten wir keine kleinen Portionen an! Gericht auf 2 Teller + 3,-
Vielen Dank für Ihr Verständnis.
Wir wünschen einen guten Appetit.

Getränke

Mineralwasser

Teinacher Gourmet Mineralwasser
Medium | Natur

0,25l 2,50 0,75l 6,-

Teinacher Genuss Limonade

0,33l 3,50

Orange-Mandarine | Rhabarber-Mirabelle | Mango-Maracuja-Orange | Johannisbeere-Holunder

Teinacher Genussschorle

0,33l 3,50

Apfelsaft Schorle
Apfel - Johannisbeereschorle

Coca Cola E150d-28-31-36 - gilt auch für Zero & Fanta
Coca Cola | Coca Cola Zero | Fanta

0,33l 3,50

Paulaner Spezi E150d-31-28-23

0,33l 3,50

Zitronenlimonade 24-36

0,2l 2,50

Heißgetränke

Kaffee & Espresso²¹ von der Feinrösterei „Monokel“ in Bodnegg

Kaffee 2,50

Koffeinfreier Kaffee 2,50

Espresso 2,20

Doppelter Espresso 4,-

Espresso Macchiato 2,90

Cappuccino 3,80

Latte Macchiato 3,80

Tee | Nach Tagesangebot 2,20

Drinks

Aperol Spritz 12-22-30. | Hugo 12-22 | Lillet Wildberry 12-36 0,2l 7,-

Gin Tonic 12-30 | Vodka Lemon 30-36 | Caipirinha | Cuba libre E150d-28-31-36 0,2l 9,-

Bier₁

Brauerei Max Leibinger | Ravensburg | Tradition und Heimatliebe seit 1894

Helles	0,33l	3,30
Pils	0,33l	3,30
Alkoholfreies Helles	0,33l	3,30
Export	0,5l	4,80
Radler süß sauer	0,33l	3,30

Edelweissbrauerei Farny | Dürren im Allgäu | Brautradition seit 1833

Kristall-Weizen	0,5l	4,80
Hefe-Weizen	0,5l	4,80
Leichtes Hefe-Weizen	0,5l	4,80
Alkoholfreies Hefe-Weizen	0,5l	4,80
Dunkles Hefe-Weizen	0,5l	4,80

Wein & Sekt₁₂

Weißweine	0,1l	0,2l
2021 Sauvignon Blanc Bodega Munoz Spanien	3,-	6,-
2021 Weingut Kress Müller Thurgau QBA Trocken Baden Bodensee	5,-	10,-
Roséweine		
2022 Tempranillo Rosado Bodega Munoz Spanien	3,-	6,-
Rotweine		
2021 Tempranillo Bodega Munoz Spanien	3,-	6,-
2020 Weingut Kress Spätburgunder QBA Baden	5,-	10,-
Bortolotti Prosecco im Piccolo Italien	0,2l	7,-

Digestif

Ramazotti ₂₂ mit Zitrone auf Eis	4 cl	4,-
Jägermeister auf Eis	2cl	3,-
Aspach Uralt	2 cl	3,-
Regionaler Obstler	2 cl	3,-
Regionaler Williams Christ	2 cl	4,-

Unsere Lieferanten & Partner

Wein

Weinagentur Maute
78579 Neuhausen ob Eck
www.info@weinagentur-maute.de

Werner Hinze
Sommelier | www.wernersweinwelt.de

Getränke & Bier

Getränke Pohl
www.getraenke-pohl.de

Gemüse

Demeter & Bio
Riesenhof Ravensburg
Rungis Gourmet Service

Molkerei & Eier & Mehl

Frischedienst Eberle
www.frischdienst-eberle.de

Fleisch & Wurst

Metzgerei Buchmann
www.buchmann-gmbh.de

Rungis Gourmet Service Ulm

Fisch & Meeresfrüchte

Deutsche See Ulm
Meichle Friedrichshafen
Rungis Gourmet Service Ulm

Großmarkt

Metro Ravensburg | Epos Bio & Demeter

Glutenfreies Brot

Grünes Korn - Glutenfrei
www.grueneskorn.de

Allergene

Nr. 1 Glutenhaltiges Getreide

Dazu gehören Hafer, Dinkel, Einkorn, Kamut, Weizen, Roggen, Gerste, Emmer und Grünkern, was etwa in Wurstwaren, Mehlspeisen oder Bier enthalten ist.

Nr. 2 Krebstiere

Nr. 3 Eier

Nr. 4 Fisch

Nr. 5 Erdnüsse

Nr. 6 Sojabohnen

Nr. 7 Milch einschließlich Laktose

Nr. 8 Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamia

Nr. 9 Sellerie

Nr. 10 Senf

Nr. 11 Sesam

Nr. 12 Schwefeldioxid & Sulphite

Nr. 13 Lupinen

Nr. 14 Weichtiere

Nr. 22 mit Farbstoff

Nr. 23 mit Antioxidationsmittel

Nr. 24 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 25 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 26 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 27 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 28 mit Phosphat

Nr. 29 geschwefelt

Nr. 30 chininhaltig

Nr. 31 koffeinhaltig

Nr. 32 mit Geschmacksverstärker

Nr. 33 geschwärzt

Nr. 34 gewachst

Nr. 35 gentechnisch verändert

Nr. 36 Citronensäure