

Speisekarte

Tapas | Vorspeisen

Knoblauchbrot ¹⁻⁷	Vegan	4,-
Brotkorb ¹		2,50
Portion Mojo Verde & pikante Mojo Rojo	Vegan	3,-
Serrano Schinken & Chorizo		10,-
Bergkäse Chutney Trauben ¹⁰⁻¹²		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		5,-
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,-
Büffelmozzarella Strauchtomaten Basilikum Balsamico Olivenöl Meersalz ⁷		14,-

Hauptgänge

Wiener Schnitzel (ca. 200g) ¹⁻³ Fritten Zitrone		22,-
Rostbraten von Dryaged Rind Bratensauce ⁹⁻¹² Schmelzzwiebeln 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 Kopfsalat Jalapenos Miso-Majo Briochebun ^{1,6,9,10}	16,-
Klassischer Hamburger vom Rind Burgersauce Tomaten Essiggurke Kopfsalat 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 Kopfsalat	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	8,-
Klassische Crème Brulee Früchte der Saison	8,-
Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis Sahne Schokostreusel Waffel	7,-
Eisbecher mit drei Kugeln nach Wahl Früchte der Saison Schokosauce & Sahne ⁷	8,-
1 Kugel Eis nach Wahl im Becher mit Waffel	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

Weißeine	0,1l	0,2l
2021 Sauvignon Blanc Bodega Munoz Spanien	3,-	6,-
Roséweine		
2022 Tempranillo Rosado Bodega Munoz Spanien	3,-	6,-
Rotweine		
2021 Tempranillo Bodega Munoz Spanien	3,-	6,-
Weinschorle von Hendriks Bodensee Weiss & Rose	0,33l	5,-
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,-