

gültig ab  
19.02.2021 – 21.02.2021



Bestellung unter  
☎ 08241 1279

**Unsere Gerichte zum Mitnehmen!**  
**Freitag und Samstag von 17:00 Uhr bis 20:30 Uhr**  
**und Sonntag**  
**von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 20:30 Uhr**

<b>Gebratene Ricottataschen</b> mit roter Zwiebelmarmelade eingekochten Minibirnen und Pflücksalat	6,00 €
<b>Hausgebeizter Graved Lachs</b> mit Avocado, Limette und Sauce Aioli	6,00 €
<b>Grillteller Krone</b> Steaks von Rind, Schwein und Geflügel, Zuckermais, Speck-Bohnen Bratkartoffel und hausgemachte Kräuterbutter	14,50 €
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> Steak von der Rinderhüfte mit Bratensoße, Käsespätzle und Röstzwiebeln	15,00 €
<b>Cordon bleu</b> mit Schinken und Käse gefülltes Schweinerückensteak paniert und gebacken dazu Bratkartoffel und gemischter Salat	12,00 €
<b>Kalbsragout vom Krämooshof/Oberostendorf</b> mit Spätzle und gemischtem Gemüse	15,00 €
<b>Glasierte rosa gebratene Entenbrust</b> mit Sojasoße, Ingwer, Zitronengras, Mie-Nudeln und Sesamgemüse	15,00 €
<b>Bouillabaisse - Französischer Fischeintopf</b> mit geschmortem Gemüse, Sauce Rouille (Paprikamayonnaise) und Safrankartoffeln	14,00 €
<b>Fettuccinenudeln</b> mit Krustentierrahmssoße, Miesmuscheln und Zuckerschoten	12,00 €
<b>Käsespatzen</b> mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller	9,90 €
<b>Grönlandsalat</b> gemischter Salat, mariniert mit würzigem Cocktaildressing dazu Räucherlachs, Cocktail-Shrimps und gekochtes Ei	12,50 €
<b>Orientsalat</b> , gemischter Salat, mariniert mit feiner orientalischer Currysoße mit vielen bunten Früchten und Nüssen dazu gebratene Geflügelstreifen	12,50 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b> mit unserem Hausdressing	4,00 €
<b>Kinder-Gerichte</b>	
Naturschnitzel mit Spätzle und Soße	6,00 €
Paniertes Schnitzel mit Spätzle und Soße	6,00 €
Spätzle mit Soße	2,00 €
<b>Dessert</b>	
<b>Petit Four</b> mit Quitte, Buttercreme, Biskuit und Marzipan dazu Ahornsirupmousse und hausgemachtes Königsberger Marzipan	6,00 €
<b>Kleine Roulade</b> mit Kirschwassermousse und Preiselbeeren dazu Zweierlei von Honig und Mohn	6,00 €



## **Spezialität und Rarität**

**- Nur am Sonntag, 21.02.2021 -**

Solange der Vorrat reicht

haben wir für Sie folgende Spezialität von der Weidefärsen-  
-Junge Kuh nur auf der Weide und auf Stroh aufgezogen-

### **EINGELEGTER ROTWEINBRATEN**

Das Färsenfleisch haben wir von der Familie Schießl  
vom Krämooshof aus Oberostendorf bekommen.



### **Eingelegter und geschmorter Braten**

von der Weidefärsen

mit Rahmchampignons, Brezenknödel und Karottengemüse

15,00 €