

gültig ab  
19.03.2021 – 21.03.2021



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**

### Vorspeisen

**Allgäuer Vitello** rosa gebratenes Kalbsfleisch vom Krämooshof/Oberostendorf  
mit Räucherforellencreme und selbstgemachten schwarzen Walnüssen 6,00 €

**Oktopus Gröstel** mit kleinen Kartoffeln  
roter Zwiebelmarmelade, Aioli und Pflücksalat 7,00 €

### Hauptgerichte

#### **Grillteller Krone**

Steaks von Rind, Schwein und Geflügel, Zuckermais, Speck-Bohnen  
Bratkartoffel und hausgemachte Kräuterbutter 14,50 €

#### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

Steak von der Rinderhäfte mit Bratensoße, Käsespätzle und Röstzwiebeln 15,00 €

#### **Cordon bleu**

mit Schinken und Käse gefülltes Schweinerückensteak  
paniert und gebacken dazu Bratkartoffel und gemischter Salat 12,00 €

#### **Kalbsgulasch vom Krämooshof Kalb/Oberostendorf**

mit Paprika und Zwiebeln geschmort, dazu Spätzle und Salat 15,00 €

#### **Hausgemachte Kalbsmaultaschen mit Kalb vom Krämooshof**

mit Spinat, geschmorten Zwiebeln Champignons und Beilagensalat 12,00 €

#### **Gebratener Kabeljau**

mit Currylinsen, Gemüse, Kartoffeln und Salzzitronenschmand 15,00 €

#### **Mie Nudeln**

mit Sojasoße, gebratenem Gemüse, Sesam, Erdnüssen und Ei 10,00 €

**Käsespatzen** mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller 9,90 €

**Hirtensalat**, gemischter Salat mit Joghurt-Knoblauch-Dressing  
dazu Hirtenkäse, Oliven und gebackenen Tomatenkrustis 12,50 €

**Orientsalat**, gemischter Salat, mariniert mit feiner orientalischer Currysoße  
mit vielen bunten Früchten und Nüssen dazu gebratene Geflügelstreifen 12,50 €

**Kleiner gemischter Salat** mit unserem Hausdressing 4,00 €

### **Kinder-Gerichte**

Naturschnitzel mit Spätzle und Soße 6,00 €

Paniertes Schnitzel mit Spätzle und Soße 6,00 €

Spätzle mit Soße 2,00 €

### Dessert

#### **Eclair mit Zweierlei von Kaffee und Karamell**

Karamellwürfel, Kaffeecreme, Karamellkrokant und Kaffeepannacotta 6,00 €

#### **Kokosnusstörtchen**

mit Vanillecreme und weißer Schokolade 6,00 €



# Burger Wochenende

## 19.03. – 21.03.2021

### **Pulled Pork Burger**

Hausgemachtes Pulled Pork  
(Schweinehals, 10 Stunden im Smoker gegart und fein gezupft)  
im rustikalem Burger Brötchen  
mit selbst eingelegtem würzigem Spitzkraut  
Röstzwiebeln, warmer Cheddar-Cheese-Soße und Baconmayonnaise  
dazu Pommes zum Dippen  
mit Sauerrahm, hausgemachtem Gewürzketchup  
und Salat  
14,00 €

### **Salmon Burger**

(Frisches Lachspatty aus dem Smoker, mariniert und gebraten)  
im rustikalen Burger Brötchen  
mit Wasabimayonnaise, würziger Kresse und Guacamole  
dazu Pommes zum Dippen  
mit Sauerrahm, hausgemachtem Gewürzketchup  
und Salat  
14,00 €

### **Veggie Burger**

panierter und gebratener Ziegenkäse  
im rustikalem Burger Brötchen  
mit Honigschmandcreme, roter Zwiebelmarmelade  
geschmorte Paprika und mariniertem Rucola  
dazu Pommes zum Dippen  
mit Sauerrahm, hausgemachtem Gewürzketchup  
und Salat  
14,00 €