Z'erscht amol a Supp'

wenn m'r gnua Hunger mitbrocht hot

Des paßt in den kloine Suppehafe nimme nei, drom wirds auf em Teller serviert:

"Schwäbischer Eintopf"
Gemüseeintopf mit Spätzle und Rindfleisch **8,90 / 5,90**

In d'r Brüh'

Flädle	3,50
Maultasche	3,50
Leberspätzle	3,50
Brätstrudel	3,50

ond a weng feschter: *

Kartoffelsupp	4,50
Brotsupp	4,50
Tomatenkremsupp	4,50

* Als kleine Mahlzeit gedacht, nicht als Vorsuppe!

* Beachten Sie bitte unsere Ausführungen zu den Zusatzstoffen

Maultaschen

Maultaschen mit Spinat und am Ochseaug **12,50 / 9,50**

Maultaschen gschmelzt mit Kartoffelsalat **12,50 / 9,50**

Maultaschen mit Käs überbacke **12,50 / 9,50**

Maultaschen mit Vorderschinkestreifle und Zwiebala **12,50 / 9,50**

Maultaschen mit Gmüsstreifle **12,50 / 9,50**

Maultaschen aufgschnitta und im Ei in der Pfann ausbacke, drzue gebe mer an grüne Salat **12,50 / 9,50**

Maultaschen im Schnittlauchrahm **12,50 / 9,50**

Maultaschenterzett 3erlei Maultaschenzubereitung nach Ihrer Wahl **14,50 /10,90**

Für Gäste, die fleischlos leben wollen oder müssen, gibt es obige Gerichte auch mit Gemüse-Maultaschen

- Inklusivpreise -

Krautspätzle mit Schmelzzwibala und Bratwürstle rundrum
11,50 / 8,90

Krautspätzle mit Schmelzzwiebala und am Saubuckl drzu
12,50 / 9,50

Oifache Gricht mit Spätzle

Kässpätzle mit Schmelzzwibala
6,90 / 5,50

Krautspätzle mit Schmelzzwibala
6,90 / 5,50

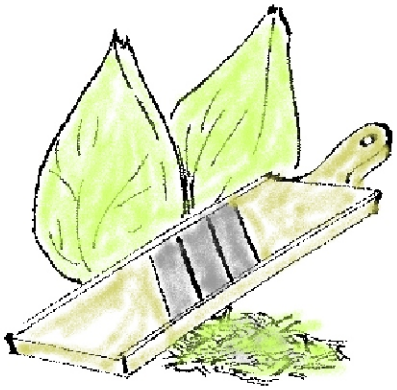
Spinatkässpätzle mit Schmelzzwibala
7,50 / 5,90

Spätzle mit Linse und 1 Paar Wienerle
10,50 / 8,90

Spinatspätzle im Schwammerlrahm mit Schinkenstreifle und Käs überbacke
10,50 / 8,90

Spinatspätzle in der Rahmsoß mit zwei Fleischküchle drzu ***11,90 / 9,50***

Spinatspätzle in Gorgonzola-Rahm mit Putenschinkenstreife ***12,50 / 9,50***



A Allgäuer verstoht unter ner Schupfnudel a handgschupfte Nudel aus em Nudelteig ; und die zum mache des macht a Hoidearbeit. A Württemberger Schwob nennt a Bodebirenudel a Schupfnudel und moint damit a Erdöpfelnudel und die nennt mer wieder im nördlichere bayrische Schwobeland Baunze. Und um die schwäbische Sprachverwirrung vollständig zu machen, schreibet mir in onsrer Karte von Buabespitzle wenn mer Buabebrunzerle moinet.

Buabespitzle / Schupfnudeln

Buabespitzle mit Kraut und Schmelzzwiebala
8,90 / 6,90

Buabespitzle mit Kraut, Schmelzzwiebala und drzu an Saubuckl
12,50 / 9,50

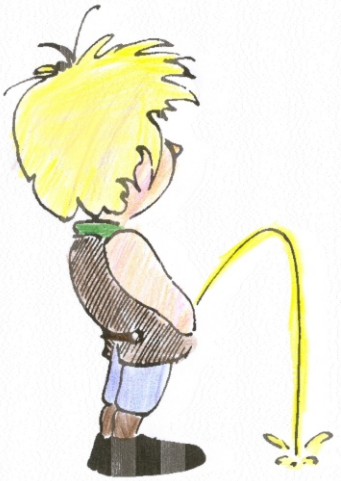
Buabespitzle im Zimtzucker dreht mit Vanillesoß und Apfelmus
5,50

Schupfnudeln mit Rahmwirsing
9,50 / 7,90

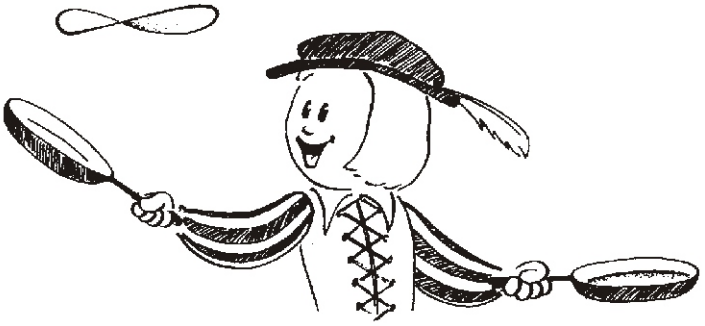
Schupfnudeln mit Rahmwirsing und drzu an Saubuckl
12,50 / 9,50

*

Beachten Sie bitte unsere Ausführungen zu den Zusatzstoffen!



- Inklusivpreise -



Schwäbische Strudel

Die schwäbische Strudel waren amol von der Idee her a schmackhafte und oifache Resteverwertung. Da hat nämlich die schwäbische Hausfrau die Restle vom Sonntagsbraten oder vom übrigbliebene Gmüs oder beids mitnand in an Pfannkuche eingschlage (besser gsagt: im Flädle versteckt) und mit a paar Käsrestle überbacke. Mir nehmet koine Restle, mir machet des Gmüs extra für die Strudel und für de Fleischstrudel verarbeite mir a Frischfleisch des isch dann nimmer historisch echt, aber schmeckt besser.

Häbermusküchle

Häbermusküchle sind entstanden aus dem im Allgäu üblichen Häbermus. Hierzu hat die Allgäuer Hausfrau grob gemahlenes Haferschrot in der Pfanne angeröstet und mit - wenn man es sich leisten konnte - Fleischbrühe oder Milch, sonst mit Wasser abgelöscht und aufquellen lassen. Dann wurde oben darüber Butterschmalz oder Gruibeschmalz gegossen und die Pfanne auf den Tisch gestellt. Jeder am Tisch versuchte dann so aus der Pfanne zu löffeln, dass möglichst viel Schmalz zu seinem Abschnitt lief.

Meinen Geschwistern und mir grauste davor, mitzulöffeln, zumal damals die Tischsitten im Allgäu noch sehr rudimentär waren, so daß meine Großtante heftig schimpfend über uns verzogene, heikle Stadtkinder etwas von dem Häbermus in eine andere Pfanne füllte, mit dem Schuber in Frikadellenform brachte und so die ersten "Häbermusküchle" schuf.

Wir haben die Rezeptur etwas verfeinert, aber wir weisen darauf hin, daß ,auch wenn sie heutigen Haferschrotbratlingen gleichen, unsere Häbermusküchle nichts mit diesen zu tun haben!

Krautkrapfen

In Nudelteig gerolltes Sauerkraut,

Bohnenstrudel

da werden grüne Butterbohnen im Flädle versteckt, mit Kapern und am Käs überbacke — **11,90 / 9,50**

Blaukrautstrudel

da wird a Blaukrautgmüs mit am Siedfleisch im Flädle versteckt und mit Käs überbacke — **11,90 / 9,50**

Linsenstrudel

da isch´s Linsegmüs mit am gselchta Bödele im Flädle versteckt und a Käs obedrauf — **11,90 / 9,50**

Spinatstrudel

da isch der Spinat mit Eierscheible im Flädle versteckt und alls zam mit Käs überbacke — **11,90 / 9,50**

Wirsingstrudel

im Flädle isch a Wirsingsgmüs und a gsottens Bödele versteckt und a Käs obedrauf — **11,90 / 9,50**

Fleischstrudel

da wird a Fleischbrät im Flädle versteckt und des auf Spinatrahmspätzle mit Käs überbacke — **12,50 / 9,50**

Häbermusküchle mit Schmelzzwiebel garniert — **12,50 / 9,50**

Krautkrapfen

3 Stück mit Schmelzzwiebel oder Speckzwiebel — **9,90**

3 Stück mit Schmelzzwiebel oder Speckzwiebel und eine Scheibe Saubuckl — **12,90**

Ond wenn D´r in dr Karte etz hier ankomme seid ond immer no it wisset was nehme, na bschtellet er oifach a ***"Schwäbisches Gemälde"*** *da sind bei zwei Fleischküchle mit Schwammerlrahm a garnierte Maultasche, Buabespitzle, Krautspätzle und grüner Salat* ***15,90 / 10,90***

* ***Beachten Sie bitte unsere Ausführungen zu den Zusatzstoffen!***

Sonstige Gricht mit em Floisch

"Schwäbischer Linseteller"
da gebe mr zu de Linse und de Spatze an Saubuckl, a gselchts Bödele und a Wienerle ***15,90 / 11,90***

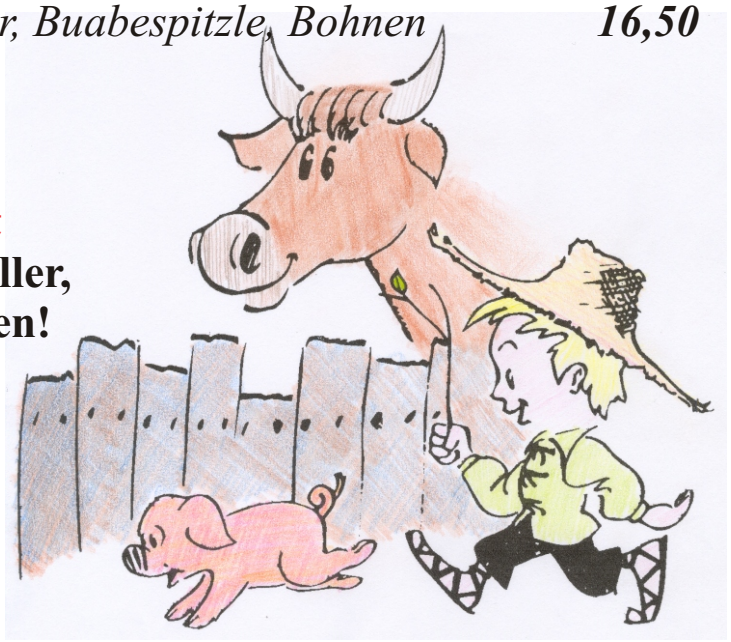
** "Schwäbisches Schlachtpfännle"*
da isch auf unsere guete Krautspatze alls was zu em Schlachtessa g´ hört: a Blunza, a Leberwurscht, a Kesselfloisch und a paar abgschmelzte Leberspätzle ***16,50***

"Schwäbischer Zwiebelrostbraten"
da wird a schöne Scheibe aus em Rostbeef schön anbrote mit rösche Röstzwiebala auf Krautspätzle serviert ***17,90 / 13,50***

Schweinerückensteak drzu Kässpätzle mit Schmelzzwiebala, Kräuterbutter ***16,50 / 12,50***

** Schweinenackensteak mit Kräuterbutter, Buabespitzle, Bohnen* ***16,50***

*** Bei den Gerichten, bei denen keine Kleinportion möglich ist, und nur dort geben wir auch gerne einen zweiten Teller, so daß Sie sich die Portion teilen können!**



Ond wenn D´r in dr Karte etz hier ankomme seid ond immer no it wisset was nehme, na bschtellet er oifach a ***"Schwäbisches Gemälde"*** *da sind bei zwei Fleischküchle mit Schwammerlrahm a garnierte Maultasche, Buabespitzle, Krautspätzle und grüner Salat* ***15,90 / 10,90***

* ***Beachten Sie bitte unsere Ausführungen zu den Zusatzstoffen!***

Sonstige Gricht mit em Floisch

"Schwäbischer Linseteller"
da gebe mr zu de Linse und de Spatze an Saubuckl, a gselchts Bödele und a Wienerle ***15,90 / 11,90***

** "Schwäbisches Schlachtpfännle"*
da isch auf unsere guete Krautspatze alls was zu em Schlachtessa g´ hört: a Blunza, a Leberwurscht, a Kesselfloisch und a paar abgschmelzte Leberspätzle ***16,50***

"Schwäbischer Zwiebelrostbraten"
da wird a schöne Scheibe aus em Rostbeef schön anbrote mit rösche Röstzwiebala auf Krautspätzle serviert ***17,90 / 13,50***

Schweinerückensteak drzu Kässpätzle ***16,50 / 12,50***
mit Schmelzzwiebala, Kräuterbutter

** Schweinenackensteak mit Kräuterbutter, Buabespitzle, Bohnen* ***16,50***

*** Bei den Gerichten, bei denen keine Kleinportion möglich ist, und nur dort geben wir auch gerne einen zweiten Teller, so daß Sie sich die Portion teilen können!**

Schweinebraten vom Hals mit Spätzle und Bohnen	***12,50 / 9,50***
Schwäbischer Sauerbraten (vom Rind),	***12,50 / 9,50***
Spätzle, Blaukraut	
Siedfleisch (vom Rind) mit Gmüsstreifle	***12,50 / 9,50***
in der Brüh, drzue a Brot	
Portion Goulasch (vom Rind) mit Spätzle	***12,50 € / 9,50 €***
Portion Goulasch (vom Rind) "Szegedin"	***12,50 € / 9,50 €***
mit Krautspätzle	

Salate

	Euro
Großer gemischter Salat	***7,90***
Großer grüner Salat	***5,50***
Gemischter Salat	***4,50***
Grüner Salat	***3,50***
Portion Kartoffelsalat	***3,50***

Liebe Gäste

Sicher sind Ihnen die zweierlei Preise bei den meisten Gerichten aufgefallen. Wir haben die Erfahrung gemacht, daß nicht alle Gäste den gleichen Appetit haben wie der Wirt. da sich diese Erscheinung aber durch alle Altersstufen gleichmäßig erstreckt, bieten wir allen und nicht nur "Senioren" und Kindern die Möglichkeit sich zu sättigen, ohne dabei Völlerei zu treiben.
Selbstverständlich können Sie für Ihre kleinen Kinder auch nur einen Teller zum Mitessen erhalten.

Unsere Verdauungshilfen

vorher:	*Schwäbischer Aperitif (Most mit Williams) 5cl*	*2,50*
	Noilly Prat (trockener französischer Wermouth) 5cl	*3,00*
nachher:	*Obstler 50% 2cl*	*2,50*
	Williams Crist 40% 2cl	*2,50*
	Mirabellenbrand 40% 2cl	*2,50*
	Zwetschgenbrand 40% 2cl	*2,50*
	Amaro Averna 32% 2cl	*3,--*
	Tasse Kaffee	*1,80*
	Tasse Espresso	*1,80*
	Tasse Milchkaffee	*2,80*
	Tasse Cappuccino	*2,80*
	Tasse heiße Schokolade (Milchkakaogetränk)	*2,80*
	Schwarztee, Darjeeling, Earl Grey, Assam, English Breakfast	*1,80*
	Grüner Tee	*1,80*
	Kamille, Pfefferminz, Hagebutte	*1,80*

Inklusivpreise

Getränkekarte

Liebe Gäste, leider erwartet man von einer Weinkarte, daß der Wirt die angebotenen Weine nach allgemein üblichen Standards bewertet. So habe ich, außer, daß ich einige neue Weine ins Angebot genommen habe, auch die von den Kellereien angegebenen Beschreibungen der Weine in die Karte übernommen. Wundern Sie sich also nicht, wenn Sie lesen: ".....Aromen von Grapefruit, oder Brombeere, Holz oder gar Leder." Ich versichere Ihnen, die Weine sind nicht anders, ich habe alle probiert. Auch wenn von Beeren, Holz und Grapefruit die Rede ist, sie schmecken alle nach Wein. Und wenn manches Viertele auch schmerzhaft teuer ist, ich weiß warum ich den Wein in die Karte aufgenommen habe. (Wegen des Geldes natürlich! ***) Probieren Sie, es wird Sie keiner enttäuschen!***

<u>Aber bevor wir zu den Weinen kommen:</u>

<u>ebbes Schwäbisch's</u>

Bekanntlich wär der Sündefall ja it passiert, wenn der Adam a Schwob gwea wär. No hätt' er nämli den Öpfel it gessa, sondern gmoschtet. Mir händ en edle Moscht, idealerweise mit circa am 1/3 Birneanteil, -was wir leider nur selten erreichen,- ond den verkaufe mer:

Warnung: Dieses Getränk hat 8% Alkohol !

0,25 ltr Moscht		**2,10 €**
0,5 ltr Moscht		**3,20 €**
Weinschorle weiß oder rot	0,25 ltr	**2,90 €**

sauer mit Mineralwasser oder **süß** mit Zitronenlimo

Rotweine

Euro/0,25ltr

Abruzzo *Italien*

****er Predella Montepulciano d'Abruzzo trocken DOC*** ***3,90***

dem Wirt sei Schoppen

intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.In der Nase weinig, trocken. Am Gaumen ein trockener, vollmundigen Geschmack mit weichen Tanninen und Noten von Heidelbeeren, gut ausgewogen. Dieser Wein für den täglichen Genuss ist ein sehr guter Begleiter zu Braten, gegrilltem Fleisch und herzhaften Suppen.

Campania *Italien*

****er Aglianico Beneventano (Indicazione geografica tipica)*** ***5,90***

dem Wirt sei Gnießerle (der "Göttliche") *Ausdrucksstarke Frucht und feine Aromen von Holz, Waldbeeren und Leder. Leicht würzig mit guter Struktur. Eine saftige, intensive Frucht mit langem, weichem Abgang.*

Württemberg *Deutschland*

****er Fürstenfaß Trollinger mit Lemberger QbA (Fürstenfass)*** ***5,30***

Vollmundiger, farbkräftiger Rotwein mit blumigem Bukett und würzigem Aroma. Im Geschmack mild fruchtig und ausgewogen.

****er Fürstenfaß Samtrot QbA (Fürstenfass)*** ***5,20***

milder, wie der Name bereits sagt samtiger Weingenuß (Kaffeekränzchen-Wein)

****er HeilbronnerStaufenberg Trollinger trocken QbA (Genossenschafts--kellerei Heilbronn)*** ***5,70***

Der Trollinger ist seit dem 18. Jahrhundert in Württemberg heimisch. Die Trollingerrebe kann nur in die besten Rebanlagen gepflanzt werden und ist eine spät reife Sorte, die sich im Glase frisch und lebendig zeigt.

Mild mit abgerundeten Fruchtaromen, samtig mit einer harmonisch eingebundenen Säure.

****er Endersbacher Wartbühl Lemberger QbA trocken*** ***5,90***

Der offizielle Name ist „Blaufränkisch", und sehr wahrscheinlich stammt die alte Sorte auch aus dem Westen des ehemals sehr großen Frank(en)reichs.

Genussempfehlung: Der herzhafte Lemberger passt prima zu traditionellen schwäbischen Gerichten.

Inklusivpreise

Weiß- und Rosé-Weine

Italien

Unser Hausschoppen

Ca' Ernesto

***er Pinot Grigio Delle Venezie IGT** **4,90**

Hellgelb mit goldenen Reflexen zeigt sich der Pinot Grigio delle Venezie. Das Bouquet verwöhnt mit einer herrlich fruchtigen Aromenvielfalt von Birne, Pfirsich, Melone und Feigen. Ein geschmeidiger trockener Wein mit fruchtigem Körper

Deutschland

Württemberg

***er Verrenberger Goldberg Riesling trocken (Fürstenfass)** **5,30**

Mit einer leicht mineralischen Note mundet dieser völlig durchgegorene Wein besonders rassig und trocken. Im Duft frisch und fruchtig, im Geschmack kräftig, saftig und fein strukturiert. Seine Aromen erinnern an Apfel und Pfirsich.

***er Verrenberger Lindelberg Grauburgunder trocken (Fürstenfass)** **5,30**

Feinrassiger spritzig frischer Weißwein mit charmantem Bukett. Das Aroma erinnert etwas an Grapefruit und Birne. Im Geschmack mundet er trocken, fruchtig und nachhaltig

Rosé

***er Verrenberger Lindelberg Rosé trocken (Fürstenfass)** **4,90**

Lachsfarbender Rosé mit elegantem Bukett, fruchtiger Fülle und gehaltvollem Körper. Sein Aroma erinnert etwas an getrocknete Pflaume und Melone. Im Geschmack mundet er feinherb und spritzig bei einer angenehm milden Säure.

Baden / Bodensee

weiß

***er Meersburger Rivaner QbA** **5,30**

Fruchtige Spielart des Bodensee Müller Thurgau mit betonter Riesling-Note, leicht mussierend

***Die Jahrgänge erfahren Sie auf Anfrage**

Lindauer Bio-Weine

Der klassische Seewein.
Ausdrucksvoller Solist oder einfach schöner Essensbegleiter. Frische, saftige Aromen begleiten Fisch und Spargel, genauso wie gute Brotzeiten.

Müller-Thurgau
Lindauer Spitalhalde
Anbaugebiet Württemberg
Bereich Bayrischer Bodensee

Deutscher Qualitätswein
AP.Nr. 7043-001-14
Enthält Sulfite

Bioland
DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

TERESA DEUFEL

2013

12% vol 0,75 l 18,50€

Abfüller: Teresa Deufel I Schachener Straße 213 I D-88131 Lindau

www.teresadeufel.de

Fruchtige Aromen und kecke Säure,
gepaart in einem harmonischen Süße-Säure-Spiel.
Ein anregendes und facettenreiches Erlebnis!

Johanniter
Lindauer Spitalhalde
Anbaugebiet Württemberg
Bereich Bayrischer Bodensee

Deutscher Qualitätswein
AP.Nr. 7043-003-14
Enthält Sulfite

Bioland
DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

TERESA DEUFEL

2013

12% vol 0,75 l 19,90€

Abfüller: Teresa Deufel I Schachener Straße 213 I D-88131 Lindau

www.teresadeufel.de

Getränkekarte

Limonaden und Säfte

Euro

*Beachten Sie bitte unsere Extraseite:Erläuterungen zu den Zusatzstoffen

0,2 ltr	Coca-Cola, Fanta, Krumbach Cola-Mix, Sprite	1,90
0,5 ltr	Coca-Cola, Fanta, Krumbach Cola-Mix, Sprite	3,00
0,5 ltr	Apfelschorle (Apfelsaft mit Mineralwasser)	3,00
0,25 ltr	Apfelschorle (Apfelsaft mit Mineralwasser)	1,90
0,5 ltr	Schwarze Johannisbeer-Schorle	3,50
0,5 ltr	Krumbach Apfel-Kirsch-Schorle	3,00
0,25 ltr	Teinacher Mineralwasser Gourmet Medium	1,90
0,5 ltr	Teinacher Mineralwasser Gourmet Medium	2,90
0,7 ltr	Teinacher Mineralwasser Gourmet Medium	3,90
0,5 ltr	Leitungswasser	0,00

Leitungswasser ist das in Deutschland strengst kontrollierte Lebensmittel

Im Übrigen sind wir nicht enttäuscht, wenn Sie die kostenlose Wassergabe im Trinkgeld berücksichtigen

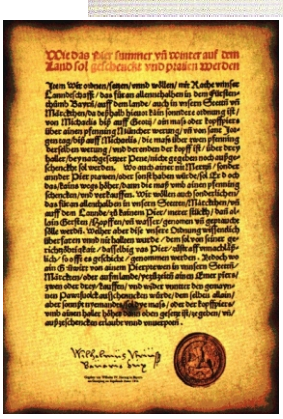
0,2 ltr	Apfelsaft	1,80
0,2 ltr	Lindauer Fruchtgarten Orangensaft	2,20
0,2 ltr	Johannisbeernektar, schwarz	2,20
0,25 ltr	Apfelsaft naturtrüb, direkt vom Obsthof Jäger	2,50
0,5 ltr	Apfelsaft naturtrüb, direkt vom Obsthof Jäger	4,50
0,2 ltr	Schweppes Bitter Lemon, chininhaltig	2,50

Inklusivpreise-

INSEL BRÄU LINDAU

Simmerberg BRAUMANUFAKTUR Seit 1706

Bürgerliches Brauhaus

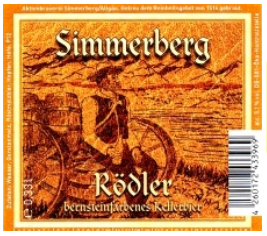


Das ursprüngliche Bier in Bayern ist das dunkle Bier. Dieses Getränk war auch gemeint, als am 24.April.1516 Herzog Wilhelm IV. auf dem Landständetag zu Ingolstadt das bayerische Reinheitsgebot, das älteste geltende Lebensmittelgesetz der Welt erließ. Somit ist dies das einzige Getränk, das wirklich den Namen Bier verdient. Bei uns bekommen Sie aus dem Fass von der Simmerberger Braumanufaktur das "Rödler" ein ungefiltertes, sogenanntes Kellerbier und das "Simmerberger Gold" naturtrüb, ein charaktervolles, für die Region typisches helles Exportbier. Sie müssen sich nicht blind entscheiden, verlangen Sie eine Kostprobe!

Urkunde zum Reinheitsgebot

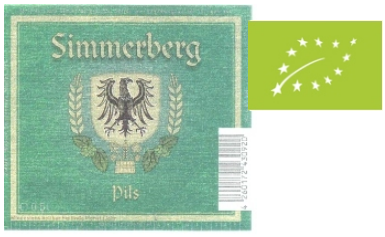
Unsere beiden Faßbiere

Helles Exportbier naturtrüb
0,5 ltr 3,20 €
0,3 ltr 2,50 €



Rödler 0,5 ltr 3,20 €
Rödler 0,3 ltr 2,50 €

Aus der Flasche, aber genauso gut



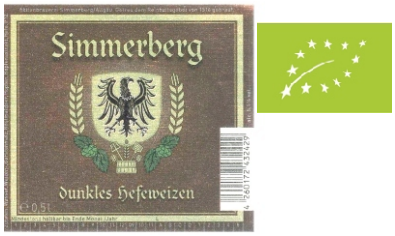
Pils 0,33 ltr 2,50 €

Alkoholfrei
0,5 ltr 3,20 €

Radler süß oder sauer
0,5 ltr 3,20 €

Weizenbiere aus dem Allgäu

Hefeweizen
0,5 ltr 3,20 €



Hefeweizen dunkel
0,5 ltr 3,20 €

Hefeweizen leicht
0,5 ltr 3,20 €

Hefeweizen alkoholfrei
0,5 ltr 3,20 €