



VORSPEISEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE	8,90€
<i>mit Pinienkernen & Honig auf buntem Blattsalat</i>	
FLÄDLE IN RINDERKRAFTBRÜHE	4,90€

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

„WINNIE PUUH“	8,50€
<i>Kinder-Schnitzel mit Pommes</i>	
„DONALD DUCK“	7,90€
<i>Chicken-Nuggets mit Pommes</i>	
„GOOFY“	4,90€
<i>Spätzle mit Soße</i>	
„MICKEY MAUS“	4,90€
<i>Portion Pommes mit Ketchup</i>	

BUNTE SALATVARIATIONEN

GRÜNER BLATTSALAT	6,00€
KARTOFFELSALAT	6,90€
KLEINER BUNTER SALAT	6,90€
SPORTLERSALAT	17,50€
<i>mit gebratenen Putenmedaillons</i>	



VESPER (AB 17.00 UHR)

WURSTSALAT <i>mit Zwiebeln, Brot</i>	11,50€
SCHWEIZER WURSTSALAT <i>mit Emmentaler, Zwiebeln, Brot</i>	12,50€
SCHWÄBISCHER WURSTSALAT <i>mit Schwarzwurst, Zwiebeln, Brot</i>	12,50€

HAUPTSPEISEN

ZWIEBELROSTBRATEN MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN <i>und hausgemachten Eierspätzle und Kässpätzle</i>	30,90€ 32,90€
CORDON BLEU VOM LANDSCHWEIN <i>mit Pommes Frites oder Eierspätzle</i>	20,50€
SCHNITZEL PANIERT VOM LANDSCHWEIN <i>mit Pommes Frites oder Eierspätzle</i>	17,50€
HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN <i>geschmälzt mit Kartoffelsalat und Blattsalat</i>	16,50€
BIO-BURGER VOM "BADHAUSER HOCHLANDRIND" <i>100% feinstes Rinderhack, Speck, Käse, Preiselbeeren, Salat und Pommes Frites</i>	19,50€
HALBES HÄHNCHEN (von freilaufenden Hühnern) <i>mit Brot</i>	11,80€



VEGETARISCHE SPEISEN

LAUWARMER FALAFEL-WRAP	16,50€
<i>mit Grillgemüsesalat</i>	
<hr/>	
SELBSTGEMACHTE GEMÜSEKRAPPEN	17,90€
<i>mit Blattsalat</i>	
<hr/>	
KÄSSPÄTZLE	14,90€
<i>mit geschmälzten Zwiebeln</i>	
<hr/>	
VEGETARISCHER SALAT MIT ERBSEN-MINZ-KÜCHLEIN	16,50€

VEGANE SPEISEN

BRATLINGE VOM GRÜNKERN	16,50€
<i>auf gegrilltem Gemüseallerlei</i>	
<hr/>	
HAUSGEMACHTER MÖHREN-BURGER	16,90€
<i>mit Fruchthutney und Süßkartoffelpommes</i>	
<hr/>	
MÖHREN-BURGER	18,90€
<i>mit Ziegenkäse überbacken</i>	

Fast alle Gerichte gibt es auch als kleine Portionen

Für Umbestellungen auf halb Pommes / halb Spätzle berechnen wir 2,00 € Aufpreis



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COLA, FANTA , SPEZI	0,2l	2,90€	0,4l	4,30€
COLA LIGHT		0,33l		3,70€
SPRUDEL SÜSS	0,2l	2,70€	0,4l	4,30€
MINERALWASSER <i>Bad Teinacher, spritzig</i>		0,75l		4,90€
MINERALWASSER <i>Bad Teinacher</i>	0,25l	2,80€	0,5l	4,30€
APFELSAFTSCHORLE	0,25l	2,90€	0,5l	4,30€
ORANGENSAFTSCHORLE	0,25l	2,90€	0,5l	4,30€
APFELSAFT	0,25l	3,30€	0,5l	4,90€
ORANGENSAFT	0,25l	3,30€	0,5l	4,90€
TRAUBENSAFTSCHORLE	0,25l	2,90€	0,5l	4,40€
JOHANNISBEERSCHORLE	0,25l	2,90€	0,5l	4,40€
RHABARBERSAFTSCHORLE	0,25l	2,90€	0,5l	4,40€

BIERE

MECKATZER WEISS-GOLD	0,3l	2,90€	0,5l	4,60€
MECKATZER PILS		0,3l		3,70€
FARNY KRISTALLWEIZEN		0,5l		4,60€
HÄRLE HEFEWEIZEN	0,3l	2,90€	0,5l	4,60€
MECKATZER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI		0,5l		4,60€
MECKATZER WEISS-GOLD-RADLER	0,3l	2,90€	0,5l	4,60€
COLA WEIZEN		0,5l		4,60€

HEISSE GETRÄNKE

MARKEN KAFFEE	Tasse	3,10€
MARKEN KAFFEE	Portion	5,90€
MILCHKAFFEE/CAFÉ AU LAIT	Tasse	3,90€
ESPRESSO	Tasse	2,50€
DOPPELTER ESPRESSO	Tasse	4,80€
ESPRESSO SCHOKO	Tasse	4,10€
CAPPUCCINO	Tasse	4,10€
LATTE MACCHIATO	Tasse	4,90€
HEISSE SCHOKOLADE	Tasse	4,00€
TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)	Glas	3,50€
GLÜHWEIN	Glas	5,90€

LIKÖRE UND SPIRITUOSEN

LINIENAQUAVIT (NORWEGEN)	41,5% 2 cl.	3,90€
RAMAZZOTTI	30% 2 cl.	3,90€
JÄGERMEISTER	2 cl.	3,70€
HIMBEERGEIST	45% 2 cl.	3,60€
WILLIAMS CHRIST BIRNE	40% 2 cl.	3,60€



APERITIVO & LONGDRINKS

GIN TONIC	7,90€
------------------	-------

Gin, Tonic Water, Eis

APEROL SPRITZ	7,90€
----------------------	-------

Secco, Aperol, Eis

LILLET WILD BERRY	7,90€
--------------------------	-------

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren, Eis

HUGO	7,50€
-------------	-------

Secco, Holundersirup, Minze, Eis

ROSATO MIO	7,50€
-------------------	-------

Secco, Ramazotti Aperitivo Rosato, Eis

LEMON SPRITZ	7,90€
---------------------	-------

Secco, Lemon, Eis

LIMBERI SPRITZ	7,90€
-----------------------	-------

Secco, Himbeere, Limette, Rosmarin, Eis

ALKOHOLFREI

GIN TONIC ALKOHOLFREI	7,90€
------------------------------	-------

*Der weltweit ausgezeichnete Rheinländer Gin "Siegfried Wonderleaf"
in der alkoholfreien Variante, Tonic Water*

ROSENZAUBER ALKOHOLFREI	6,50€
--------------------------------	-------

Manufaktur Jörg Geiger

Intensiver Duft nach Rosenblüten, Apfel, Himbeere und Brombeere.



MIT DEM RÖSSLE IN DIE ZUKUNFT

Nachhaltigkeit rückt in der Gastronomie immer weiter in den Fokus.

Wir alle können einen Beitrag zum Kampf gegen den Klimawandel leisten. Daher möchten wir Sie auf die Herkunft der Lebensmittel, die auf Ihrem Teller liegen, informieren.

Unser Ziel ist es nur frische, saisonale Produkte aus der unmittelbaren Umgebung zu verwenden und auf das Tierwohl zu achten.

Unsere Lieferanten sind:

- Metzgerei Birkhofer, Ochsenhausen
- Metzgerei Buchmann, Grünkraut
- Metzgerei Walz, Eberhardzell
- Freiland-Hühnerhof Stefan Beutel, Eberhardzell
- Bäckerei Grieser, Ochsenhausen
- Früchte Jork, Isny
- Fa. Kröswang, Leutkirch
- Brauerei Härle, Leutkirch
- Brauerei Meckatzer, Heimenkirch- Meckatz
- Waldseer Weinmarkt Getränkehandel, Bad Waldsee
- Weinzentrale Eberle & Dieth, Laupheim
- Bentele - Fruchtsäfte, Mosterei, Brennerei in Englisweiler
- Familie Längle, Kartoffeln und Blattsalate, Mühlhausen

Wie Sie bei unseren Lieferanten sehen können sind unsere verwendeten Produkte größtenteils aus der Region Oberschwaben.

Landschwein und Landrind bedeutet:

- Tiergerechte Aufzucht in offenen Ställen
- Gentechnikfreie Fütterung
- Aus der Region Oberschwaben

Auch beim Essen „**TO GO**“ möchten wir was gegen die unengen Verpackungsmüll tun. Daher haben wir das **Pfandsystem „REBOWL“** eingeführt. Das System ist so konzipiert, dass man die REBOWL gegen 5,-€ Pfand bekommt und bei einem teilnehmenden Betrieb zurückbringen kann. Die REBOWL's werden zu 100% recycled.

Warum tun wir das?

Wir sind fest davon überzeugt, dass wir die Wertschätzung unserer Lebensmittel langfristig steigern und ein regionales Bewusstsein stärken können!

**BEWUSST
REGIONAL
NACHHALTIG**



KENNZEICHNUNGSPFLICHT VON ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN:

Sollten Sie an Allergien leiden, sprechen Sie uns an! Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen und Allergenen

Verehrte Gäste,

wir sind verpflichtet, auf alle Zusatzstoffe und allergene Stoffe auf unserer Speisekarte hinzuweisen. Um die Übersichtlichkeit der Speisekarte nicht allzu sehr einzuschränken, halten wir eine Speisekarte für Allergiker bereit, auf welcher Buchstaben bzw. Ziffern vermerkt sind, die auf diese Zusatzstoffe oder allergene Stoffe, die zum Teil auch nur in kleinsten Mengen vorkommen können, verweisen.

Sollten Sie an Allergien leiden, sprechen Sie uns an.

Lebensmittel- Zusatz- und allergene Stoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) Koffeinhaltig
- (3) Konservierungsstoffe
- (4) Geschmacksverstärker
- (5) mit Süßungsmittel
- (6) mit Phosphat
- (7) Phosphorsäure
- (8) Säuerungsmittel
- (9) Antioxidationsmittel
- (10) Nitritpökelsalz
- (a) Glutenhaltiges Getreide
- (b) Eier und Ei-Erzeugnisse
- (c) Erdnusserzeugnisse
- (d) Sojaerzeugnisse
- (e) Schalenfrüchte
- (f) Milcherzeugnisse Laktose
- (g) Sellerieerzeugnisse
- (h) Sesamerzeugnisse
- (i) Lupinenerzeugnisse
- (j) Weichtiere
- (k) Krebstiererzeugnisse
- (l) Schwefeldioxid und Sulfid
- (m) Senferzeugnisse
- (n) Fischerzeugnisse