



Gerichte für Kids bis 12 Jahren:

Kleine Portion Pommes	3,50 €
Portion Pommes	4,50 €
„Piratenteller“ 5 Chicken Nuggets mit Pommes Für Erwachsene 3.- € Aufschlag p.P.	7,50 €
Spätzle mit hausgemachter Bratensoße Für Erwachsene 3.- € Aufschlag p.P.	6,50 €

Suppen:

Schwäbische Flädlesuppe	5,90 €
Maultaschensuppe	5,90 €
Hausgemachte Bergkäsesuppe	8,90 €
Tomatencremesüpple	7,50 €

Kalte Vesper ond Käs mit Musik

Wilder Käsesalat, versch. Käse von eigenen Käsesorten, Brot	13,50 €
Schwäbisches Vesperbrett hausgemachter Käs Speck Wuarschtsacha Garnitur Schnäpsle	16,80 €
Wurstsalat nach Wahl Käse Schwarzwurst allem 9,1) klein 9,50 € groß	12,50 €
„DKH“ Käsevesper Hausgem. Käsevariationen Salatdeko unser Brot u. v. m	16,80 €
A`gmachter Camembert eigene Käserei Zwiebla Brot	13,50 €
A` gmachte Speckknödel mit Musi Brot	13,50 €
NEU Vesperpartie warm – kalt 1 Gerauchte Bauerbratwurst 1 Speckknödel Salat-Deko Brot	14,80 €
Kalter Braten a.d. Steinbackofen Schweinehals Musik Salatgarnitur Senf Meerrettich Brot	14,80 €

Hüttengaudi in`dr Knödelküche

Salate & Vegetarisches



Salat „Geißer Peter“

Ziegenweichkäse | hausgemachte Salatvariationen |
Sprossen | eigener Frischkäsedipp

16,80 €

Salat Hennastall

Gemischte Salate nach Art des Hauses | Gebratene Hühnerbrust Stücke |
Frischkäsedipp | eigene Bio Sprossen

16,80 €

Schwobasalat (au vegetarisch möglich)

Gemischte Salate nach Art des Hauses |
Gebratenen Maultaschen | eigene Sprossen | Frischkäsedipp

16,80 €

NEU Rote Beete Knödel mit Ziegenkäse Kern

| im Salatbeet | eigene Sprossen | Frischkäsedipp



16,80 €

NEU Knödel Trio

Spinat,- Rote Beete & Kaspressknödel | Kräuterkässöble | Salätle

16,80 €

NEU Spinatknödel mit Bergkäse Kern

Pilzragout | Salat



16,80 €

NEU Käsespätzle „drei käse hoch“

Röstzwiebeln | Salätle

16,80 €

NEU Kaspressknödel Dotsch

Maultaschen | Käsknödel | Eier | Salat

16,80 €

Unser Knödel Dessert:



Schoko Zimt - Knödel | Vanillepfütze | Früchte der Saison 8,60 €

An Bolla Fleisch

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken Pommes Salat	18,80 €
Wälder Kässchnitzel Schweineschnitzel paniert Tomate & Käse überbacken Wok Gemüse Salat	20,80 €
„Oma Rindsroulade“ Rinderroulade schwäbische Art Spätzle Apfel-Blaukraut Salat	22,60 €
„Jägerschnitzel“ paniert Spätzle Pilzrahmsoße Salat	20,80 €
Schweinsbraten a.d. Steinofen Gebratenen Speckknödel Scheiben Salattellerle Bratenjus	18,80 €

„Schwoba-Sacha & kleines warmes

1 Paar Weisse Bratwurst Kartoffelsalat Deko Brot	14,80 €
1 Paar Gerauchte Bauernbratwurst Kartoffelsalat Brot	14,80 €
Geschmälzte Maultaschen Kartoffelsalat Soße (auch Veggi.)	16,80 €
1 Paniertes Schnitzel Kartoffelsalat Soße	14,80€
Oma`s Linsen Spätzle Saiten Wurst ^{9) 1)}	15,80€
Camembert auf Steinofenbrot überbacken Salatgarnitur	16,80 €
Hawaiitoast „Klassiker“ Toastbrot Kochschinken ⁹⁾¹⁾ Ananas gezuckert Käse Curry	14,80 €
Schwobatoast „Klassiker“ Bauernbrot Braten-Schinken Knödelscheiben Zwiebel Käse	14,80 €

Bier vom Faß

Fürstenberg Premium Pils	0,30 l	3,50 €
	0,40 l	4,30 €
Chiemseer Export /Radler	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	4,30 €
Saisonal Fürstenberg Naturtrübes Helles / Winterbier	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen / Russn / Cola Weizen	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	4,30 €

Flaschenbiere

Paulaner Kristallweizen	0,50 l	4,30 €
Paulaner Naturtrübes Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	4,20 €
Fürstenberg alkoholfreies Pils	0,33 l	3,20 €

Mineralwasser

Hornberger Lebensquell Still	0,33 l	3,60 €
Hornberger Lebensquell medium	0,33 l	3,60 €
Hornberger Lebensquell medium	1,00 l	5,90 €
Hornberger Lebensquell still	1,00 l	5,90 €

Alkoholfreie Getränke

Afri Kola Bluna Zitrone Paulaner Limo Orange	0,33 l	3,80 €
Von Stingel: Johannisbeerschorle Maracuja Schorle Rhabarberschorle (saisonal)		
Trauf Kraxler - Kräuterlimo, Apfelschorle Naturtrüb	0,33 l	3,80 €
Paulaner Spezi Spezi Zero	0,33 l	3,80 €

Heimische Weine, Met & Sekt

Met von der Alb

Honig - Met, Apfel - Met, Chili - Met,

Kirsch - Met, Jollys Kokos Rum - Met 0,25 l 5,80 €

Weinschorle nach Wahl 0,25 l 3,00 €

Alle Weine sind QbA`s aus Baden und Württemberg, Qualität bestimmter Anbaugebiete

Weitere Weine und Ausländische Weine auf Anfrage

Stettener Heuchelberg Riesling, Württ. Winzer Schropp 0,20 l 5,20 €

Rose` trocken Winzer Schropp 0,20 l 5,20 €

Trollinger mit Lemberger Winzerkeller Schropp 0,20 l 5,20 €

Achtele Wein 0,125 l 3,50 €

Glas Sekt Hausmarke 0,10 l 3,20 €

Glas Aperol/ Hugo Spritz 0,20 l 5,80 €

Flasche Sekt Hausmarke Fürstengold 0,75 l 25,00 €

Schnäpse & Liköre

Obstler, Williams Brand, Enzian,

Heidelbeere, Marillenschnaps 2 cl 3,80 €

Linie Aquavite, Malteser Weinbrand,

Ramazotti, Baileys, Eierlikör 2 cl 4,20 €

Ölmühle-Geist Eigenmarke im Pfännle 2 cl 5,20€

(auch für zu Hause erhältlich wenn vorrätig)

Samstags aus dem Steinbackofen

$\frac{1}{2}$ Hendl mit Pommes und Salat 16,50 €

Oder mit Brot 12,50 €

Schweins-Haxe (auf Vorbestellung bis Mittwochs) mit Beilage n. Wahl 17,50 €

(Durch wöchentliche Preis Änderungen der Metzgerei kann es zu kleinsten Änderungen kommen, bitte nachfragen)

Änderungen vorbehalten. Schreibfehler sind gewollt

Bei Änderungen der Beilage, extra Brot oder Soße erlauben wir uns 2,00 € zu erheben.

Extra Ketchup, Majo, Dip Soße 0,50 €

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Bei einer größeren Tischrunde erlauben wir uns eine Gesamtrechnung zu stellen!

EC - Cash ab 20.- € Kreditkarte ab 200.- € und nur die ganze Tischrechnung möglich!

Danke!

Legende zu Inhaltsstoffen und Allergenen laut LMIV seit dem 13.12.2014

Speisen

- 1) Mit Konservierungsstoffen
- 2) Mit Farbstoff
- 3) Geschwefelt
- 4) Geschwärzt
- 5) Antioxidantien
- 6) Mit Süßungsmittel
- 7) Enthält Perrylalaninquelle
- 8) Geschmacksverstärker
- 9) Phosphat

Getränke

- 1) Farbstoff
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidantien
- 4) Mit Geschmacksverstärkern
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 7) Mit Phosphat
- 8) Mit Milcheiweiß
- 9) Mit Koffein
- 10) Chinin haltig
- 11) Mit Süßungsmitteln
- 12) Enthält eine Perrylalaninquelle
- 13) Gewachst
- 14) Mit Taurin

Legende zu Allergenen:

Bratensoße: Sellerie, Spuren von Senf

Pilzrahm: Gluten, Lactose,

Salatsoße: Senf, Spuren v. Sellerie
Spuren v. Sellerie

Pan. Schnitzel: Gluten, Lactose

Gemüsebrühe: Ohne Einlage Lac. U. Glutenfrei

Toasts: Gluten, Lactose

Pilz Rahm: Saitlinge | Butterpilze | Stockschwämmchen | Champignons | Pfifferlinge | **Sahne** | Wein | Kräuter | **Mehl**

Brot/Toastbrot: Gluten

Maultaschen: Gluten, Ei, Sellerie,

Camembert/ Käse: Lactose

Käseschnitzel: Lactose, Gluten, Ei

Chicken Nuggets: Gluten, Ei

Alle Käsegerichte: Lactose

Knodel Combo: Lactose, Gluten, Ei,
Spuren v. Sellerie

Suppeneinlage: Gluten, Lact., Sellerie

Wurstsalat: Senf, mit Käse Lactose

Spätzle: Gluten, Ei

Kässpätzle: Gluten, Lactose

Knödel: Gluten, Lactose, Ei