



Willkommen in Albstadt !

*Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen!
Wie es sich für einen echten Gasthof gehört,
kocht der Chef hier selbst und wir sind sicher, dass Sie auf unserer
Speisekarte für jeden Geschmack etwas finden werden.*

*Planen Sie eine Familien- oder Betriebsfeier?
Wir bewirten Sie gerne bei uns! Dabei gehen wir individuell auf Ihre
Wünsche ein und sorgen für bestes Gelingen Ihres großen Tages.
Auswärtigen Gästen stehen unsere komfortabel eingerichteten
Zimmer zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.*

*Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen, wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt und „Guten Appetit“.*

Kristine und Marcelo Föhr mit Team

Vor dem Essen

*Auch während des Essens oder als feiner Trinkbegleiter:
Unser hausgemachtes Apfel-Griebenschmalz
oder Kräuterquark mit Brot*

Vorspeisen

*Tatar vom Räucherlachs mit Zitronenschmand und Blattsalaten
Carpaccio vom Rinderfilet nach Art des Hauses*

Suppen

*Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle
Tomatensuppe mit Sahne und Petersilie garniert
Currysuppe im Glas angerichtet, dazu eine gebackene Riesengarnele
mit Wasabi
Gaisburger Marsch (Eintopf aus Brühe, Rindfleisch, Kartoffeln,
Spätzle, Gemüse und Röstwiebeln)*

Für unsere kleinen Gäste

*"Fury" (Pommes mit Ketchup)
"Flicka" (Spätzle mit Rahmsauce)
"Zottel" (Pasta mit Tomatensauce)
"Wendy" (Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes)*

Kugel Vanille-, Erdbeer- oder Schokoeis

Fischgerichte

Garnelen mit Kräutern und Knoblauch auf Tomaten-Pasta *

Felchen-Filets "Müllerin" mit Petersilienkartoffeln *

Zanderfilet auf Mischgemüse, dazu Kräuterreis *

Lachsfilet auf Kartoffelgnocchi mit Gemüse und Pesto

Fleischgerichte

Paniertes Schweineschnitzel in Butter gebraten mit Pommes Frites

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Bratkartoffeln

Jägerschnitzel mit Spätzle *

Rostbraten mit hausgemachten Röstzwiebeln auf Rahmpilzen, dazu eine gebratene Maultasche und Spätzle

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Kroketten

Rinderroulade mit buntem Gemüse und gebratenen

Pilzen, dazu Bandnudeln

Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln *

Hähnchenbrust mit Currysauce, frischer gebratener Ananas und Mandelreis *

Vegetarisches

Pasta mit Oliven₍₆₎, getrockneten Tomaten und frisch geriebenem Parmesan *

Pilz-Gemüsetöpfchen mit Reis *

Kartoffelgnocchi mit Mischgemüse und Pesto *

Salate

Salatteller vom Buffet

*Große Salatplatte **

- mit Hähnchenbrust und Ananas
- oder mit Schweinerückenstreifen
- oder mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln
- oder mit sautierten Pilzen
- oder mit gebratenen Garnelen

Zünftiges Vesper

(von 11.30 bis 22.00 Uhr)

Rauchfleischplatte₍₁₂₎

Schinken₍₁₂₎ oder Käsebrot

Wurstsalat_(1,12)

Schweizer Wurstsalat_(1,12)

Schwäbischer Wurstsalat_(1,2,4,12)

Die Vespergerichte oben servieren wir Ihnen mit Brot.

*Allgäuer Käs'Spätzle mit Röstzwiebeln **

Geschmälzte Maultaschen in der Brühe

Elsässer Flammkuchen₍₁₂₎

- mit Rahm, Speck und Zwiebeln
- mit Lachs und Garnelen

*Die mit dem * gekennzeichneten Gerichte bekommen Sie auch als kleine Portion.
(1) mit Phosphat, (2) mit Geschmackverstärker, (4) mit Farbstoff, (12) mit Nitrit-Pökelsalz*

Desserts

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis
Mousse au chocolat mit Himbeerragout
Sorbetvariation mit frischen Früchten
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Pistazieneis

Verschiedene Eisbecher finden Sie in unserer separaten Eiskarte!

Kuchen

Verschiedene Kuchen und Torten zur Auswahl, gerne mit einer extra Portion Sahne

Heiße Getränke

Schweizer Kaffee und Espresso aus dem Hause Mäder:

Kännchen Kaffee

Tasse Kaffee

Espresso

Espresso Macchiato

Doppelter Espresso

Milchkaffee

Cappuccino

Latte Macchiato

Heiße Schokolade mit Sahne

Tee im Edelstahlkännchen

Bitte wählen Sie: English Breakfast, Earl Grey, Mint&Fresh,
Fruity Camomile, Rooibos Orange und Sweet Berries.

(Der Tea-Caddy von **Ronnefeldt**, das ist loser Tee nach orthodoxem Herstellungsverfahren im Naturfasernetz.)