

Schnitzel mal Anders



Alpen Cordon Bleu	17,90 €
panierte Schweinefleischtasche gefüllt mit Bauernspeck und Allgäuer Limburger Käse dazu Rahmsoße und hausgemachtes Rösti	
„Förster“ Schnitzel	15,90 €
mit frischen Champignons in Creme Fraiche und Bergkäse gratiniert, Rösti	
„Kochkäse“ Schnitzel	15,90 €
mit hausgemachtem Kochkäse und Steak House Pommes	
„Normannen“ Schnitzel	15,90 €
mit Speck ^{2,8} - Lauchrahm und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln	
„Holstein“ Schnitzel	15,90 €
mit zwei Spiegeleiern und Sardellenspieß dazu Bratkartoffeln	
Wiener Schnitzel	17,90 €
zwei Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, mit Bratkartoffeln	
„Kurpfälzer“ Schnitzel	15,90 €
an feinem Champignon- Kräuterrahm und hausgemachte Nudeln	
„Allgäuer“ Schnitzel	16,90 €
mit feinem Nuss- Schinken ^{2,3,8} , Tomaten und original Allgäuer Bergkäse gratiniert dazu Pommes	

Ochsen Steaks



Frisches Namibisches Roastbeef (Grain Fed) 300 Gr. 19,90 €

oder unser Simmentaler Rinderfilet 250 Gr. 19,90 €

Mit:

Kräuterbutter
Schmelzzwiebeln
Sauce Bernaise
Butter Café de Paris

Als Beilage:

Steak House Pommes
Bratkartoffeln
Ofenkartoffel mit Sour Cream
Kroketten

Unser Grillabend ist wieder da....

Jeden Mittwoch ab 18.00 Uhr (bei schönem Wetter)

Grillen wir für Sie auf unserem

Original Oklahoma Joe BBQ Smoker.

Rumpsteak, Lamm und Fisch... lassen Sie sich überraschen.

Sommer-Karte



Gegrillte Peperoni₂	7,90 €
<i>in frischem Knoblauch- Olivenöl gebraten dazu feiner Kräuterdip</i>	
Hausgemachte Bouillabaisse	8,90 €
<i>tomatisierte Fischsuppe mit Garnelen, Jacobs Muscheln und Edelfischfilets</i>	
Riesengarnelen vom Grill	9,90 €
<i>auf leckerem Beluga Linsen Salat an Knoblauch Mayo</i>	
Frischer Oktopus Salat	9,90 €
<i>in feiner Vinaigrette und frischem Gemüse dazu frisches Parisienne</i>	
Schweizer Wurstsalat	11,40 €
<i>Lyoner_{2,3,8}- Streifen an kräftiger Kräutervinaigrette, Gurken und frischen Paprika obenauf Allgäuer Bergkäse und rote Zwiebeln dazu Pommes</i>	
Schafskäsepfännchen	11,90 €
<i>feinster französischer Schafskäse mit frischem Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Peperoni₂ gegrillt mit Knoblauch- Olivenöl</i>	
Folienkartoffel „Honolulu“	14,40 €
<i>gefüllt mit Sour Creme, Streifen von der Maispoularde, Ananas und Curry an großem Salatbouquet</i>	
„Cesars“ Salad	15,90 €
<i>Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Cesar Dressing, frischem Parmesan, Kräutercroutons dazu- gegrillte Maispoulardenstreifen oder- Schweinefiletstreifen und gebratener Speck</i>	
Hausgemachter Rindfleischsalat	15,90 €
<i>aus dem Tafelspitz geschnitten mit Paprika und Gurkenstreifen garniert mit roten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln</i>	
Magerer Kalbs- Tafelspitz	16,90 €
<i>-an kräftigem Meerrettichrahm₃ dazu Salzkartoffeln und Rote Beete Salat oder -mit hausgemachter Grüner Soße und Bratkartoffeln</i>	
Schwabenpfännchen vom Duroc Schwein	18,90 €
<i>rosa gebratene Schweinemedallions auf Käßspaz`n mit Champignonrahm</i>	
Schweinefilet vom Duroc Schwein (60% Eichelfütterung)	18,40 €
<i>mit gebratenen Apfelspalten an Calvados Rahm dazu Kartoffelgratin Taler</i>	
Zanderfilet vom Grill frisch aus dem Odenwald	18,90 €
<i>auf hausgemachtem Ratatouille dazu feine Kartoffelgratin Taler</i>	
Ochsenfetzen aus dem Feuer (scharf)	19,90 €
<i>mariniert in einer Farce von frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Knoblauch an einer Ofenkartoffel mit Sour Cream</i>	

Wochenkarte

Kräftige Tafelspitzbrühe	4,90 €
wahlweise mit hausgemachten Grießnockerln oder Markklößchen	
Hausgemachte Gulaschsuppe	6,90 €
mageres Rindfleisch, frische Paprika, herrlich scharf	
Original Elsässer Flammkuchen	10,90 €
mit würziger Crème Fraiche, magerem Speck ^{3,8} und Zwiebeln	
Original Holländische Sommer Matjes	12,90 €
mit hausgemachter Schmand-Apfel-Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln	
„Ochsen“ Burger (200 Gramm)	13,90 €
reines Rindfleisch, unsere Burger Sauce, selbst eingelegte Zwiebeln und Gurken, Tomaten, Salat und Cheddar zum selbst belegen	
„Hot BBQ“ Burger (200 Gramm)	14,90 €
reines Rindfleisch, unsere BBQ Sauce, Jalapenos selbst eingelegte Zwiebeln und Gurken, Tomaten, Salat zum Selbst belegen mit Beilage nach Wahl	
Schweinelenden Spieß „Madrid“	16,90 €
gesteckt mit Chorizo, Paprika und Zwiebeln dazu	
Erdbeerbecher	6,90 €
frische Erdbeeren mit Bourbon Vanilleeis, Sahne und Krokant	
Flammkuchen „Wilhelm Tell“	8,90 €
mit Creme Fraiche, Zucker, Zimt und Äpfeln	
Creme Brulee	6,90 €
mit frischen Erdbeeren, Sahne und Krokant	
Eiskaffee oder Eisschokolade	4,90 €
mit Bourbon Vanilleeis und Sahne	
Hausgemachtes Tiramisu	4,90 €

FrISCHE Pfifferlinge

Hausgemachte Nudeln oder Semmelknödel	12,90 €
an feinem Pfifferlingsrahm	
Salat mit Pfiff	15,90 €
Roastbeefstreifen und sautierte Pfifferlinge auf frischen Gartensalaten	
Pfifferlingspfännchen	18,90 €
Schweinemedallions auf Butterspätzle mit feinem Pfifferlingsrahm	
Rumpsteak „mit Pfiff“	24,90 €
mit einem Berg Speck- Pfifferlingen dazu hausgemachtes Rösti	

Unsere Bierspezialitäten

Allgäuer Büble Edelbräu 0,5l 4,00 €

Allgäuer Büble Edelweissbier 0,5l 4,00 €

Dazu empfehlen wir

Schweinshaxe frisch aus dem Rohr 13,90 €

dazu Bayrischer Krautsalat Meerrettich und Senf

Guinness Hop House 13 Lager 0,5l 4,50 €

Dazu empfehlen wir

Fish 'n` Chips 13,90 €

Schollenfilet im Bierteig mit Steak House Pommes
und Baked Beans

Sion Kölsch 0,2l 1,50 €

Sion Kölsch Kranz 11x 0,2l 15,00 €

Dazu empfehlen wir

„Krüstchen“ 13,90 €

Zwei Schnitzel auf Bauernbrot mit Spiegeleiern
dazu hausgemachten Kartoffelsalat

3.Juli 17.00 Uhr beginnen

unsere Sommerfestwochen 

aus unserem Büble Bierwagen präsentieren wir Ihnen
ausgewählte Bierspezialitäten mit den dazu passenden Snacks.

Jeden Freitag-Sonntag ist Fischerfest

Ganze Zander, Zanderfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Remoulade

Calamari in Bierteig an Knoblauch- Kräuter Mayonnaise

17.September 17.00 Uhr beginnen

unsere Oktoberfestwochen 

aus unserem Büble Bierwagen präsentieren wir Ihnen
Bayrische Bierspezialitäten und Original Theresien Wiesenessen

Aus der Kerwe 2020 wird....

Das Feudenheimer Gastrofest

Wir alle für euch