

VORSPEISEN

APPETIZERS

Tomate & Mozzarella ^{A,G,L,10}	12,90
mit Oliven Öl hausgemachtem Pesto serviert mit Weißbrot with olive oil homemade pesto served with fresh white bread	
Vitello Tonnato ^{A,G,D,10,13,16}	18,90
dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch Thunfischcreme garniert mit Kapern thinly sliced veal topped with a creamy tuna sauce garnished with capers	
Bruschetta ^{A,G,}	8,90
mit frischen Tomaten Rucola Knoblauch Oliven Öl with fresh tomatoes arugula garlic olive oil	
Regionales Tapas-Trio ^{A,C,G,J,L,2,6,7,9,10}	15,90
Handkäse-Salat Grüne Soße mit Ei Tafelspitz-Carpaccio mit Meerrettichcreme serviert mit Bauernbrot Butter handkäse-salad Traditional green sauce with Egg Tafelspitz carpaccio with horseradish cream served with farmhouse bread butter	

SUPPEN

SOUPS

Tomatensuppe ^{A,I}	5,90
Tomato soup	
Rinderkraftbrühe ^{A,I,G}	6,90
Beef broth mit Markklößchen with marrow dumplings	

SALATE

SALAD

Salat "Zur Sonne" ^{A,J,8}	17,90
Salad "Zur Sonne"	
Bunte Blattsalate Putenstreifen Champignon French Dressing Weißbrot	
Colorful leaf salads Turkey strips mushrooms French Dressing white bread	
Wildkräutersalat ^{A,J,G,8,13}	14,90
Wild herb salad	
mit gebackenem Ziegenkäse Himbeervinaigrette Weißbrot	
with baked goat cheese raspberry vinaigrette white bread	

BURGER

Cheese Burger (hausgemachtes Sesam-Burgerbun) ^{A,C,G,K,2,10,13}	14,90
Cheddar Zwiebeln Tomaten Gewürzgurken Salat hausgemachte Burger Soße	
Cheddar onions tomatoes pickles salad homemade burger sauce	
Bacon-Burger (hausgemachtes Sesam-Burgerbun) ^{A,C,G,K,10,13}	15,90
Gewürzgurken Zwiebeln Tomaten Salat hausgemachte Burger Soße	
Pickles onions tomatoes salad homemade burger sauce	
Antipasti- Burger (hausgemachtes Sesam-Burgerbun) (vegetarisch) ^{A,C,G,K,2,10,13}	13,90
Antipasto- Burger (vegetarian)	
Gegrilltes Gemüse Cheddar Zwiebeln Tomaten Rucola hausgemachte Burger Soße	
Grilled vegetables Cheddar onions tomatoes arugula homemade burger sauce	

EXTRA BEILAGEN

EXTRA SIDE DISHES

Pommes	4,50
fries	
Süßkartoffeln-Pommes	5,90
sweet potato fries	
Bratkartoffeln	4,50
fried potatoes	
Kleiner Salat ^{J,8,13}	4,90
small salad	
Pfannengemüse	5,50
Stir-fried vegetables	
Pfeffersoße	5,90
Pepper sauce	

VOM GRILL

FROM THE GRILL

Rumpsteak 37,90

Rump Steak

Bratkartoffeln | Pfannengemüse | Kräuterbutter
fried Potatoes | stir-fried vegetables | herb Butter

Rinderfilet 48,90

Beef Fillet

Bratkartoffeln | Pfannengemüse | Kräuterbutter
fried Potatoes | stir-fried vegetables | herb Butter

UNSERE KLASSIKER

OUR CLASSICS

Hackbraten ^{A,C,J,17} 22,90

Meatloaf

Spiegelei | gebratene Zwiebeln | Bratkartoffeln | Altbiersoße
fried egg | fried onions | fried potatoes | Altbeer sauce

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C} 18,90

Schnitzel „Viennese style“

Pommes Frites | Fries

Frankfurter Schnitzel ^{A,C,G,13} 21,90

Frankfurt Schnitzel

Bratkartoffeln | grüne Soße
fried potatoes | green sauce

Paprika-Rahmschnitzel ^{A,C,G,17} 19,90

Paprika-Cream Schnitzel

Pommes Frites | fries

Kalbsschnitzel ^{A,C,L} 26,90

Veal Schnitzel

Pommes Frites | Preiselbeeren
French fries | Cranberries

FISCH

FISH

Gebratenes Lachsfilet ^{A,C,D,G,L}

28,90

Fried Salmon filet

Bandnudeln | Pfannengemüse | Hummersoße

Tagliatelle | stir-fried vegetables | lobster sauce

VEGETARISCH

VEGETARIAN

Pasta al Tartufo ^{A,C,G,17}

18,90

mit Tagliatelle | Trüffelsauce

with Tagliatelle | truffle sauce

hausgemachte Grüne Soße ^{C,G,10,13}

15,90

homemade Green Sauce

mit gekochten Eiern | Salzkartoffeln

with boiled eggs | boiled potatoes

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FOR OUR LITTLE GUESTS

Kinderschnitzel ^{A,C,G}

10,90

children's Schnitzel

Pommes Frites | fries

Fischstäbchen ^{A,C,G,7,10}

9,90

fish fingers

Pommes Frites | fries

Teller Pommes Frites

5,90

Plate of fries

DESSERT

Vanilleeis ^{A,C,G,H,7,13,15,16} Vanilla Ice cream wahlweise mit heißer Schokosoße oder Himbeersoße optionally with chocolate or raspberry sauce	6,90
Hausgemachtes Tiramisu Classic ^{A,C,G,13} homemade tiramisu	8,00
Schokokuchen mit flüssigem Kern ^{A,C,E,G,H,7,13,15,16} chocolate cake with liquid center Vanillesoße vanilla sauce	8,90
Tartufo Pistacchio ^{C,G,H} im Nussmantel in a nut coating	8,90

HEIßGETRÄNKE HOT DRINKS

Tasse Kaffee ¹ Cup of coffee	2,90
Espresso ¹	2,50
Cappuccino ^{1,13,G}	3,80
Latte Macchiato ^{1,13,G}	3,80
Milchkaffee ^{1,13,G}	3,80
Heiße Schokolade hot chocolate	3,50
Affogato ^{1,13,G,H} Espresso mit Eis	5,50
Glas Tee cup of tea verschiedene Sorten different varieties	2,70

auf Wunsch auch Laktosefreie Milch
lactose-free milk upon request

APERITIF

Campari Soda/ Orange	8,90
Aperol Spritz	8,90
Hugo	8,90
Rosato Mio	8,90
Prosecco	7,00
Wildberry-Lillet	9,50
Martini Spritz	8,90
Limoncello Spritz	8,90
Sanbitterino Spritz (Alkoholfrei)	8,50
Sarti Spritz	10,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE *NON-ALCOHOLIC DRINKS*

Selters Classic	0,25l/0,75l	3,00 /7,00
Selters Naturell	0,25l/0,75l	3,00 /7,00
Pepsi Cola/Zero/Mirinda/7UP	0,3l/0,5l	3,60 /4,60
Ginger Ale/Bitter Lemon/Tonic Water	0,3l 0,5l	3,90 /5,00
Apfelsaftschorle Apple juice spritzer	0,3l/0,5l	3,60 /4,60
Rhabarberschorle Rhubarb sppritzer	0,5l	5,20
Johannisbeerschorle currant spritzer	0,5l	5,20
Maracujaschorle Passion fruit spritzer	0,5l	5,20
Hausgemachte Holunderblütenlimonade Homemade elderflowers lemonade	0,5l	5,20

BIERE VOM FASS

BEERS ON TAP

Allgäuer Büble Bier Bayrisch Hell	0,3l/0,5l	3,80 /5,20
Allgäuer Büble Bier Edelbräu	0,3l/0,5l	3,80 /5,20
Büble Weizen Edelweißbier	0,5l	5,20
Radler/ Cola-Bier	0,3l/0,5l	3,80 /5,20

FLASCHENBIER

BOTTLED BEER

Allgäuer Büble Bier Edelweissbier/Weizen (Alkoholfrei)	0,5l	5,00
Straopramen Dunkelbier Dark beer	0,5l	5,00 €
Clausthaler Alkoholfrei Extra Herb	0,33l	3,80

APFELWEIN

APPLE CIDER

pur/sauer/süß	0,25l		3,00
pure saur sweet			
	0,5l		5,00
Bembel	4-er	1L	10,00
	6-er	1,5L	14,50
	8-er	2L	19,50
Zum Bembel 1 Flasche Wasser	0,75l		5,90
One Bembel one bottle of water			

WEISSWEIN

WHITE WINE

Grauburgunder Deutschland/ Pfalz – trocken	0,2l	7,50
Sauvignon Blanc Italien – trocken	0,2l	7,50
Zenato Bianco Italien/ Gardasee – trocken, fruchtig	0,2l	8,50
Lugana Italien/ San Benedetto – trocken	0,2l	8,50
Pinot Grigio Italien – trocken	0,2l	7,50

Rosé

Zenato Rosé Italien – trocken	0,2l	8,50
----------------------------------	------	------

ROTWEIN

RED WINE

Primitivo Italien/ Apulien – trocken	0,2l	8,50
Merlot Italien/Sizilien – trocken	0,2l	7,50
Montepulciano Italien/Masciarelli/Abruzzen – trocken	0,2l	7,50

LONG DRINKS

Mojito	10,50
Bacardi Cola	8,50
Cuba Libre	9,50
Gin Tonic	8,80
Jack Daniel's & Cola	11,50

LIKÖRE / BRÄNDE

Mispelchen	2cl	5,50
Ramazzotti/ Averna	2cl	4,00
Baileys	2cl	4,00
Grappa / Marillenbrand / Williamsbirne	2cl	4,00
Jägermeister / Ouzo / Fernet Branca /	2cl	3,00
Limoncello / Frangelico	2cl	4,00

LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

ALLERGENE:

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier und Erzeugnisse, D: Fisch und Erzeugnisse,
E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch und Erzeugnisse (INKL. Laktose), H: Schalenfrüchte,
I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid und Sulfite, M: Lupinen,
N: Weichtiere

Zusatzstoffe

1:Koffeinhaltig, 2: Farbstoffe, 3: Chininhaltig, 4: mit Taurin, 6: geschwärzt, 7: mit Phosphat,
8: Süßungsmittel, 9: Antioxidationsmittel, 10: Konservierungsstoffen, 12: Geschmacksverstärkern
13: Milcheiweiß, 14: gewachst, 15: Säuerungsmitteln, 16: Stabilisatoren, 17: Verdickungsmittel

Alle Preise sind in der Währung Euro (EUR) angegeben.
All prices are stated in Euro currency