

Zum Start etwas kleines, Feines - Unsere Suppen & Vorspeisen

Tafelspitzbrühe mit Einlage nach Wahl Brätspätzle/Käseplätzchen/Kräuterflädle/Leberspätzle/Brätknödel	EUR	5,50
Kichererbsen-Karottensuppe mit Koriander	EUR	5,50
Tomaten-Orangensuppe mit Basilikumhaube	EUR	5,50
Bunter Salatteller an Hausdressing	EUR	6,20
Burrata auf Blattsalat Balsamicodressing und mariniertes Grillgemüse	EUR	9,90
Ziegenfrischkäse an buntem Zupfsalat in Limettendressing dazu Granatapfelkerne mit Mango Dip	EUR	11,80

Unsere Hauptgerichte:

Ofenfrischer Krustenbraten vom LandSchwein dunkle Biersoße vom Kißlegger Kellerbräu und hausgemachten Spätzle	EUR	15,90
Gemischter Braten (Rind &Schwein) buntes Gemüse, hausgemachten Spätzle und Pommes-frites	EUR	18,20
Mais - Poularden Brust mit Parmaschinken und Salbei gefüllt dazu Tomaten - Gemüse-Sugo und Polenta	EUR	19,80

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Champignons buntes Gemüse, hausgemachten Spätzle und Pommes-frites	EUR 17,80
Geschmorte Ochsenbacken an Rotweinsauce Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	EUR 19,90
Gebratenes Schweinefilet an Pfeffersauce buntes Gemüse, hausgemachten Spätzle und Pommes-frites	EUR 19,50
Rosa gebratener Kalbsrücken an Sherry Rahmsauce buntes Gemüse mit grünem Spargel, Karotten und Kohlrabi, dazu hausgemachten Spätzle	Tagespreis
Gebratenes Schweinefilet im Schwarzwälder Schinkenmantel mit grüner Pfeffersauce, zweierlei Karotten, hausgemachten Spätzle und Kartoffelgratin	EUR 23,80

Fisch, Vegetarisch & Vegan:

Spinat – Käseknödel mit Champignon – Lauchgemüse	EUR 14,80
Pasta mit Blattspinat  Buntem Paprika, Tomaten-Nuß-Pesto und gebratene Kidneybohnen Bällchen	EUR 14,80
Buntes Schmortgemüse mit Räuchertofu  in dunkler Sauce mit Reismudeln	EUR 15,20
Gebratenes Forellenfilet an Tomaten-Butter Grillgemüse und Kartoffeln	EUR 20,50

Unsere Desserts:

2 Kugeln Bier Eis vom Kißlegger Kellerbräu mit Karamellsoße, Sahnehaube und Minze	EUR 6,20
Hausgemachtes Bierlikör - Tiramisu	EUR 7,80
Hausgemachter Nuss-Brownie Beerenragout und 1 Kugel Vanille Eis von der Allgäuer Eismanufaktur	EUR 8,20

Für den Nachmittag:

Kuchengedeck (mit Kaffeespezialitäten à la carte) oder	EUR 3,50
Kaffee, Tee und Kakao Bodenlos in Kannen serviert	EUR 9,50

„s `kleine Ochsen Buffet“

Bunte Auswahl an Salaten wie z.B.
Gurkensalat, Kraut-Speck-Salat, Karottensalat,
Kartoffelsalat, pikanter Nudelsalat, Coleslaw
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brotauswahl, Butter, Kräuterdipp

Schwäbischer Sauerbraten
Schweinefilet im Speckmantel an Pfeffersoße
Forellenfilet in Mandelbutter
Speckbohnen, Grillgemüse
dünne Bandnudeln, Grenaillekartoffeln
und hausgemachte Spätzle

Tiramisu vom KiBlegger Bierlikör
(wird serviert)

Preis pro Person EUR 36,-- (ab 30 Personen)
Kinder 0-5,99 Jahre kostenfrei, 6-11,99 Jahre 50 %

„s `schwäbische Buffet“

Bunte Auswahl an Salaten wie z.B.
Gurkensalat, Kraut-Speck-Salat, Karottensalat,
Kartoffelsalat, pikanter Nudelsalat, Coleslaw
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brotauswahl, Butter, Kräuterdipp

Tafelspitzbrühe
mit Brätknödel und Backerbsle
(wird serviert)

Krustenbraten vom LandSchwein mit Kißlegger Biersoße,
Rehragout aus heimischer Jagd
Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze
Blaukraut, Serviettenknödel, Kartoffelgratin
und hausgemachte Kässpätzle

Apfelkühle an Zimt-Zucker
mit Vanille Eis von der Allgäuer Eismanufaktur
(wird serviert)

Preis pro Person EUR 39,- (ab 30 Personen)
Kinder 0-5,99 Jahre kostenfrei, 6-11,99 Jahre 50 %

„s `große Ochsen Buffet“

Schinkenplatte (gekochter oder roher Schinken)
Räucherfisch, Tomaten-Mozzarella-Salat,
Parmaschinken mit Melone, Buntes Anti Pasti Gemüse,
Bunte Auswahl an Salaten wie z.B.
Gurkensalat, Kraut-Speck-Salat, Karottensalat,
Kartoffelsalat, pikanter Nudelsalat, Coleslaw
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brotauswahl, Butter, Kräuterdipp

Tafelspitzbrühe
mit Einlage nach Wahl
(wird serviert)

Rosa gebratenes Roastbeef mit Biersenf-Soße,
(wird am Buffet vom Koch tranchiert)
Schweinefilet im Speckmantel an Pfeffersoße
Kalbsrahmragout mit Pilzen
Lachsfilet mit Kräuterauflage
Buntes Gemüse, Grenaille Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle

Tiramisu vom KiBlegger Bierlikör
(wird serviert)

Preis pro Person EUR 46,- (ab 30 Personen)
Kinder 0-5,99 Jahre kostenfrei, 6-11,99 Jahre 50 %