


Zur Einstimmung

Marinierte Garnelen in Knoblauch, Limette und Minze auf Rucola mit Guacamole	17,00
„Sommersalate“ mit Melone, Schafskäse und gegrillter Paprika	15,80
Beilagensalat	5,90

Heiße Suppen

„Gaisburger Marsch“ Rinderkraftbrühe mit Spätzle, Kartoffeln, Rindfleisch und Saitenwürstle	
Teller	8,50
Schüssel (für 2 Personen)	16,00
jede weitere Person	8,00
Mango-Zucchini-Suppe mit Peperoni	8,00

Pasta – mia cara

Spaghetti aus dem Parmesan-Laib		 mit frischem schwarzem Trüffel
Vorspeise	9,90	13,90
Hauptgang	14,90	18,90
Penne „all’arrabbiata“ Penne mit scharfer Tomatensoße		13,90
Ravioli mit Pilzfüllung und Pfifferlingen in Käsesoße		
Vorspeise		11,90
Hauptgang		16,90

Des Schwaben Glück

Brezelburger Rindfleisch (180 g) im Brezelbrötchen mit Spiegelei, Speck, Käse „Antons Liebe“, Salat, gebratener Paprika, Zwiebeln, Tomaten, BBQ-Soße und Senfcreme <i>auf Wunsch mit „Gebrauchsanleitung“</i>	16,50
„Hergottsbscheißerle“ mit geschmälzten Zwiebeln, Bratensoße und Kartoffelsalat <i>Für des Schwäbischen nicht Mächtige: Maultaschen mit...</i>	14,90
Tellerschnitzel Wiener Art, Rahmsoße (separat) und Spätzle handgeschabt	15,20
Zwiebelrostbraten (200 g), total schwäbisch, mit Röstzwiebeln, Bratenjus, Bohnenbündchen und Spätzle handgeschabt	26,50
„Tagliata di manzo“ gegrilltes Rinderrückensteak mit Pinienkernen und Parmesan auf Rucola, Balsamico-Jus und Polenta	28,60
Brezelknödel, selbstgemacht mit Gemüseragout, Frühlingslauch und Emmentaler	17,50
Beilagensalat	5,90

Auf die Flossen, fertig, los...

Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter, Zucchini-Paprika-Gemüse in Kartoffelschiffchen	26,00
---	-------

Stark und groß dank Spätzle mit Soß´

Kindergerichte bis 12 Jahre

Spätzle, handgeschabt mit Rahmsoße (separat)	5,50
Spaghetti mit Butter, Parmesan, oder Tomatensoße Du hast die Wahl...	5,50
Kleines paniertes Schweineschnitzel, Spätzle, handgeschabt mit Rahmsoße (separat)	7,90

Blick über die Grenzen

Flammkuchen Elsässer Art mit Rahm, Speck und Zwiebeln	11,50
Flammkuchen vegetarisch mit Rahm, Gemüse und Zwiebeln	11,50
Flammkuchen vegan mit Gemüse	12,50
Wurstsalat „BOXENSTOP de luxe“ Schweizer Art mit Lyoner, Emmentaler, dazu knackige Paprika und Bauernbrot	
Vorspeise	9,90
Hauptgang	12,50

Vesper

Hochzeitswürste mit schwäbischem Kartoffelsalat (weiße Bratwürste)	12,00
Am Wochenende und feiertags (11:00 – 13:00 Uhr) Ein Paar bayrische Weißwürste mit Händlmayr-Senf und Laugenbrezel	6,90

Der krönende Abschluss

Panna-Cotta mit frischen Früchten und Aprikosensauce	7,50
Zweierlei Mousse au Chocolat, mit frischen Früchten und Himbeermark	8,50
Erdbeer-Tiramisu im Glas	7,00

Kuchen **lecker, lecker, lecker** am **Wochenende und feiertags**

Kuchen	3,60
Obstkuchen	3,90
Sahnetorte	4,60
Portion Sahne	0,50