

Allgäuer Wochen

Hier bin ich zuhause aber meine Heimat ist das wunderschöne Allgäu.
Und damit mein Heimweh nicht ganz so arg ist, gibt es nun
die nächsten Wochen bei uns eine kleine Auswahl an Allgäuer Schmankerl.
Lasst es euch schmecken, Anela Schwalb

Pikante Käsesuppe im Topf^j

Hausgemacht! Aus Allgäuer Emmentaler, gereiftem Bergkäse und Weißlacker mit gerösteten Weißbrotscheiben (Selbstgemachte Croûtons).

8,80

Schnitzel „Max“ ^{a)}

Handpaniertes Schweineschnitzel, frisch und regional aus der Eifel, mit gebratenen Zwiebeln auf leckerem Landbrot. Obenauf 2 Bio-Spiegeleier.

14,80

Maultaschen^j

Gefüllt mit Spinat und Kräuterfrischkäse auf einer pikanten Käsesauce. Dazu servieren wir Salzkartoffeln.

17,60

Allgäuer -Lendchen Topf^j

Gegrillte Schweinemedaillons auf Allgäuer Käsespätzle in Champignonrahm-Sauce. Dazu servieren wir einen gemischten Salat.

23,80

Saftige Grillhaxe ²⁾ ca. 900g

Gepökelt, auf einer schmackhaften Bratensauce mit Kartoffelknödeln. Angebrüntes Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln runden das Gericht ab.

21,60

Zwiebelrostbraten "vo dahoim" ca. 250g

mit dunkler Bratensauce und gerösteten Zwiebelringen bedeckt. Dazu servieren wir traditionell leckere Käsespätzle.

34,80

Kassler mit Sauerkraut „Hausfrauenart“ ^{f,2)}

Das Kassler mit Sauerkraut servieren wir euch ganz nach Hausfrauenart klassisch mit Kartoffelpüree und Senf.

Wie Oma schon immer sagte: Das Einfache schmeckt oft am besten!

18,80

Dazu passt ein „Allgäuer Büble Edelbräu“ Fl. 0,5l 4,90

An Guadn!
Wünscht Familie
Schwalb mit Team

Alle Preise in Euro

1) mit Farbstoff, 2) mit Nitrit Pökelsalz, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel, 6) mit Phosphat, 7) Chininhaltig, 8) Koffeinhaltig, 9) mit Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere