### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters - Naturell / Sprudel	0,251	2,50 EUR
	0,751	5,50 EUR
Pepsi Cola / Pepsi Max	0,201	2,50 EUR
	0,401	4,00 EUR
7UP / Mirinda / Schwip Schwap	0,201	2,50 EUR
	0,401	4,00 EUR
Walther - A-Saft / O-Saft / Johannisbeer-Saft	0,201	3,00 EUR
	0,401	4,50 EUR
Hausgemachte Limonade mit frischer Minze	0.401	4.50 EUR

#### **WEINGUT - JOACHIM FLICK**

Riesling – halbtrocken	0,201	5,10 EUR
	1,001	24,50 EUR
Grauburgunder – trocken	0,201	5,10 EUR
	1,001	24,50 EUR
Spätburgunder Rose – halbtrocken	0,201	5,30 EUR
	0,751	18,00 EUR
Cuvee K Rotwein – trocken	0,201	5,50 EUR
	1,001	26,50 EUR

#### **WEINGUT - VENINO**

Riesling – trocken	0,201	5,10 EUR
	1,001	24,50 EUR
Riesling - classic	0,201	5,10 EUR
	0,751	17,00 EUR
Spätburgunder Weißherbst – trocken	0,201	5,30 EUR
	0,751	18,00 EUR
Spätburgunder Rotwein - trocken	0,201	5,50 EUR
	0,751	18,50 EUR



Binding – Römer Pils	0,301	3,50 EUR
	0,501	4,50 EUR
Binding – Naturtrüb	0,301	3,50 EUR
	0,501	4,50 EUR
Allgäuer Büble – Bayrisch Hell	0,301	3,50 EUR
	0,501	4,50 EUR
Allgäuer Büble - Hefeweizen	0,301	3,50 EUR
	0,501	4,50 EUR

#### BIERSORTEN AUS DER FLASCHE

Allgäuer Büble – Naturtrüb Radler	0,501	4,50 EUR
Allgäuer Büble – Urbayrisch Dunkel	0,501	4,50 EUR
Allgäuer Büble - Hefeweizen (alkoholfrei)	0,501	4,50 EU <b>R</b>
Oberdorfer Helles	0,331	3,50 EUR
Radeberger (alkoholfrei)	0,331	3,50 EUR

#### APFELWEIN - KELTEREI WALTHER

Apfelwein Naturtrüb	0,251	2,50 EUR
	0,501	4,00 EUR
6er - Bembel	1,501	12,00 EUR
8er - Bembel	2,001	16,00 EUR
12er - Bembel	3,001	24,00 EUR
Mineralwasser zum Bembel	0,701	4,50 EUR
Zitronenlimonade zum Bembel	0,701	4,50 EUR

#### SEKT - LUTTER & WEGNER

gasthof Wiesenmühle

Ein Glas	0,101	3,50 EUR
Eine Flasche	0,701	23,50 EUR
Aperol Spritz / Hugo		7,50 EUR

### VORSPEISEN & SUPPEN

Gemischter Beilagensalat der Saison	V	4,50 EUR
Handkäs mit Musik, dazu Bauernbrot & Butter		3,80 EUR
-> als doppelte Portion		6,80 EUR
Dreierlei vom Handkäs mit Bauernbrot & Butter		6,80 EUR
Spundekäs mit Bauernbrot & Butter		7,20 EUR
"Frankfurter Tapas" - Mit Frankfurter grüne Soße,		
Fleischwurst, Rippchen, Spundekäs, Handkäs,		10,20 EUR
Kochkäs, dazu Bauernbrot & Butter		
Rinder-Tatar mit Gürkchen, Kapern, Zwiebeln &		14,50 EUR
frischem Eigelb, dazu Bauernbrot		
Leberknödelsuppe in der Löwenkopfterrine		6,50 EUR
Zwiebelsuppe nach Art des Hauses		6,50 EUR

#### **UNSERE SALATE**

Marktsalat - Großer Salat der Saison mit	
gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu Baguette	<b>9</b> ,50 EUR
Förster – Bunter Salat der Saison mit gegrillten	
Champignons und Schafskäse, dazu Baguette	12,50 EUR
Gickel - Bunter Salat der Saison mit gegrillter	
Hähnchenbrust, dazu Baguette	14,50 EUR

#### **UNSERE SCHNITZEL**

Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites	<b>11,9</b> 0 EUR
Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln	14,90 EUR
Champignon-Rahmschnitzel mit Spätzle	14,90 EUR
Schnitzel "Heiße Hexe" gratiniert mit Meerrettich,	
Preiselbeeren & Käse, dazu Bratkartoffeln	<b>14</b> ,90 EUR
Bauernschnitzel mit Speck, Schmorzwiebeln &	
Spiegelei, dazu Bratkartoffeln	14,90 EUR
"Frankfurter" Schnitzel mit Bratkartoffeln &	
traditioneller grüne Soße	14,90 EUR
Kochkässchnitzel mit Pommes Frites	14,90 EUR
"Elsässer Schnitzel" mit Pommes Frites	14,90 EUR



Hacksteak mit Bratkartoffeln, dazu wahlweise:	
-> Bratensoße	<b>12</b> .50 EUR
-> Champignon-Rahmsoße	13,50 EUR
-> Schmorzwiebeln & Spiegelei	13,50 EUR
Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln	12,50 EUR
Rinderleber mit Schmorzwiebeln & Kartoffelpüree	13,50 EUR
Ofenfrische Schweinshaxe mit Sauerkraut,	
dazu Bratensoße & Bauernbrot	16,50 EUR
Ofenkartoffel mit Kräuter- oder Knoblauchquark,	
serviert mit Salaten der Saison, wahlweise dazu:	11,50 EUR
-> gegrillten Champignons & Käse	13,50 EUR
-> gegrillter Hähnchenbrust	15,50 EUR
1/2 Brathähnchen mit Pommes Frites & Krautsalat	13,50 EUR
Wurstsalat mit Bratkartoffeln	11,50 EUR
Bauernbratwurst mit Kartoffelpüree & Sauerkraut	12,50 EUR
Leberkäs mit Spiegelei & Bratkartoffeln	12,50 EUR
Grillrippchen mit Sauerkraut & Kartoffelpüree	14,50 EUR
Tafelspitz mit grüner Soße & Salzkartoffeln	16,50 EUR
Grüne Soße mit vier 1/2 Eiern & Salzkartoffeln	11,50 EUR
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln,	
gratiniert mit Emmentaler, dazu ein Beilagensalat	12,50 EUR
Pfannenschafkäse mit Salaten der Saison,	
dazu hausgemachter Knoblauchdip und Baguette	12,50 EUR

#### Wussten Sie schon?

- Unsere Speisen sind hochwertig zubereitet & hausgemacht
  - Unser Fleisch stammt aus der hauseigenen Metzgerei
- Wir bieten Catering & einen vollständigen Partyservice



Habe heute herausgefunden, warum ich Süßes esse, wenn ich gestresst bin.

Das englische Wort "stressed" heisst rückwärts geschrieben "Desserts".



# Spirituosen

Mispelchen	3,80 €
Prinz - Die Traditionellen	
Marille/Birne/Haselnuss	3,80 €
Prinz – Alte Sorten	
Marille/Birne/Haselnuss	4,20 €
Jägermeister	3,00 €
Fernet/Jubi/Linie/Malteser	3,40 €
Averna/Ramazotti/Baileys	4,60 €
Tullamore Dew Green Label	5,60 €

## Kaffee & Tee

Espresso	2,50€
Kaffee	3,00 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Verschiedene Teesorten	3,00 €

# Nachspeisen

Hausgemachter Apfelstrudel	
mit Vanillesoße	7,50 €
Warmes Schokotörtchen	
mit Vanillesoße	7,50 €