



Liebe Gäste,

da ich selbst auf einem oberschwäbischen Bauernhof im Landkreis Biberach an der Riß, aufgewachsen bin, ist es mir äußerst wichtig zu wissen, was wir essen. Deshalb achten wir bei allen verwendeten Lebensmitteln darauf, woher wir sie beziehen. Das Mehl, die Linsen, das Sauerkraut, der Tofu und andere Zutaten sind aus biologischen Anbau. Die Eier sind vom Cassenshof aus der Lüneburger Heide, von freilaufenden Hühnern (www.cassenshofladen.de). Der Emmentaler kommt aus einer kleinen Molkerei im Allgäu, welche von meiner eigenen Verwandtschaft mit Bio-Milch beliefert wird, der Bio-Bergkäse stammt aus Tirol! Das Fleisch beziehen wir von der Fleischerei Vick, einem traditionsreichen Familienunternehmen aus Winsen.

Da wir alles selbst kochen, ist unser Angebot nicht so üppig. Da wir gleichzeitig aber möglichst wenig Lebensmittel verschwenden wollen, gilt: Nur solange der Vorrat reicht. Grade bei den Maultaschen bitten wir da um Verständnis.

Wir tun unser Bestes!

Elisabeth Wehrle



Suppen

Flädlesupp` **7,40**
Pfannkuchenstreifen in Gemüsebrühe mit Suppengemüse

Spätzlesupp`  **7,40**
Spätzle in Gemüsebrühe mit Suppengemüse

Maultaschen Vorspeisensuppe **9,40**
Eine Maultasche in Gemüsebrühe
***vegetarisch:** Schafskäse/Spinat oder*
***traditionell:** Hackfleisch/Spinat*

Salate

Salat klein/groß **6,40/9,40**
Saisonal, gemischter Salat 

Maultaschen Vorspeisensalat **9,40**
Eine Maultasche mit Beilagensalat
***vegetarisch:** Schafskäse/Spinat oder*
***traditionell:** Hackfleisch/Spinat*

Kinderteller: Spätzlegericht nach Wunsch **7,90**

Wechselnde Monatsgerichte: siehe Aushang



Spätzle

Bei uns gibt es frische, selbstgehobelte Allgäuer Spätzle, auch „Knöpfle“ genannt. Alle Spätzlegerichte werden mit einer Salatbeilage serviert.

Spätzlekreationen

Spätzle mit Pesto und Parmesan  **16,90**

Rot: getrocknete Tomaten 

Grün: Basilikum, Parmesan

mit Rucola, Cherrytomaten und Crema di Balsamico garniert.

Parmesanspätzle auf Rucolasalat  **15,40**

Angebratene, mit Parmesan bestreute Spätzle, gebettet in ein Nest von Rucolasalat, Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen, mit Crema di Balsamico garniert


mit Pesto: Rot: getrocknete Tomaten 

Grün: Basilikum, Parmesan

+ 2,00

Die Klassiker

Spätzle mit Soß`  **13,40**

mit Käs` obendrauf 

+ 3,50

Linsen und Spätzle 

mit Wienerle (2Stk.)

Seitan Weenie (1 Stk.) 

13,90

+ 3,50

+ 3,00



Krautspätzle  **13,90**

Spätzle mit Sauerkraut und Zwiebeln angebraten

mit Speck/Räuchertofu  + 3,50

mit Käs`  + 3,50

mit Soß` + 3,50

mit Hackbraten und Soß` + 7,00

Käs`spätzle mit/ohne Zwiebeln  **16,90**

Mit Bio - Rohmilch Emmentaler und Bio - Bergkäse

mit Speck/Räuchertofu  + 3,50

mit Soß`  + 3,50

mit Hackbraten und Soß` + 7,00

Spätzlepfanne **18,40**

Angebratene Spätzle mit Zwiebeln, Rührei, Bio-Käse und Speck oder Räuchertofu mit Salatbeilage

Spätzle mit Hackbraten und Soß` **18,90**

Hausgemachter Hackbraten aus gemischtem Hack, in brauner selbstgemachter Soße (enthält Rotwein)

Extras:


+ *extra Soß`*  + 3,50

+ *Speck/Räuchertofu*  + 3,50

+ *extra Käs`*  + 3,50

Bio-Rohmilch-Emmentaler und - Bergkäse

+ *extra Wiener (2 Stk)* + 3,50

+ *Seitan Weenie (1 Stk)*  + 3,00

+ *eine extra Maultasche* + 4,90



Maultaschen

Wir machen unsere Maultaschen vom Teig bis zur Füllung in Handarbeit selbst. Es gibt sie in zwei Varianten:

vegetarisch: Schafskäse/Spinat oder

traditionell: Fleisch/Spinat

Maultaschen Vorspeisensalat **9,40**

Eine Maultasche gebraten mit Beilagensalat

Maultaschen Vorspeisensuppe **9,40**

Eine Maultasche in Gemüsebrühe

Maultaschen (3 Stk.) in der Brühe mit Beilagensalat **16,40**

Maultaschen (3 Stk.) gebraten mit Salat **17,90**

Maultaschen (3 Stk.) in Ei gebraten mit Salat **18,90**

Dessert

Äpfelkühle mit Vanilleeis **8,90**

Apfelschnitze in Pfannkuchenteig mit Zucker und Zimt bestreut, serviert mit einer Kugel Vanilleeis.

Himbeerkühle mit Vanilleeis **8,90**

Selbstgemachte Himbeermarmelade in Pfannkuchenteig mit Zucker und Zimt bestreut, serviert mit einer Kugel Vanilleeis.

Brownie mit Vanilleeis **7,90**

Hausgemachter Brownie mit Vanilleeis

(vegan: 🌿 mit Mangosorbet)



Heißgetränke

<i>Espresso</i>	2,40	<i>Affogato / +43'er</i>	4,40 / 6,20
<i>doppelter Espresso</i>	3,60	<i>Latte Macchiato</i>	4,40
<i>Espresso Macchiato</i>	3,20	<i>Heisse Schokolade</i>	4,20
<i>Kaffee</i>	3,20	<i>Frischer Minztee</i>	4,20
<i>Milchkaffee</i>	4,40	<i>Frischer Ingwer-Limetten-Tee</i>	4,20
<i>Cappuccino</i>	3,60	<i>Tee (versch. Sorten)</i>	3,40

Erfrischungsgetränke

<i>Wasser (mit/ohne Kohlensäure)</i>	0,33l	2,80
	0,75l	5,90
<i>Apfelschorle</i>	0,33l	3,60
<i>Rhabarbersaftschorle</i>	0,33l	3,60
<i>Fritz Cola m/o Zucker</i>	0,33l	3,60
<i>Fritz Orange/Zitrone</i>	0,33l	3,60
<i>Misch Masch</i>	0,33l	3,90
<i>Lemonaid (versch. Sorten)</i>	0,33l	3,90
<i>Cheritea (versch. Sorten)</i>	0,33l	3,90
<i>Almdudler</i>	0,35	3,90

Bier

<i>Tannenzäpfle (auch alkoholfrei)</i>	0,33	4,20
<i>Augustiner (Hell)</i>	0,5l	5,10
<i>Allgäuer Büble Hell</i>	0,5l	5,10
<i>Allgäuer Büble Hefeweizen</i>	0,5l	5,10
<i>Franziskaner Weizen (dunkel)</i>	0,5l	5,10
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,5l	5,10
<i>Radler</i>	0,5l	4,90



Weinkarte

Weinschorle

Weißweinschorle	<i>Gläsle</i>	0,1l	3,40
	<i>Viertel</i>	0,25l	8,50
	<i>Krüge</i>	0,5l	17,00

Weißwein

Grauburgunder	<i>Gläsle</i>	0,1l	4,20
<i>trocken</i>	<i>Viertel</i>	0,25l	10,50
<i>Weingut Kriger</i>	<i>Krüge</i>	0,5l	21,00
<i>Pfalz</i>	<i>Fläschle</i>	0,75l	29,40

Riesling <i>Roter Sandstein</i>	<i>Gläsle</i>	0,1l	4,20
<i>trocken</i>	<i>Viertel</i>	0,25l	10,50
<i>Weingut Wolf</i>	<i>Krüge</i>	0,5l	21,00
<i>Pfalz</i>	<i>Fläschle</i>	0,75l	29,40

Rotwein

Trollinger (<i>heller, leichter Rotwein</i>)	<i>Gläsle</i>	0,1l	3,90
<i>trocken, Bio</i>	<i>Viertel</i>	0,25l	9,70
<i>Schlossgut Hohenbeilstein</i>	<i>Krüge</i>	0,5l	19,50
<i>Württemberg</i>	<i>Fläschle</i>	0,75l	28,00

Ponto Forte Tinto 2023	<i>Gläsle</i>	0,1l	4,20
<i>trocken,</i>	<i>Viertel</i>	0,25l	10,50
<i>Portugal, Alentejo</i>	<i>Krüge</i>	0,5l	21,00
<i>Monte da Ravasquiera</i>	<i>Fläschle</i>	0,75l	29,00



Rosé

<i>Casal Ventozela</i>	<i>Gläsle</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,90</i>
<i>trocken,</i>	<i>Viertele</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,70</i>
<i>Spanien</i>	<i>Krüge</i>	<i>0,5l</i>	<i>19,50</i>
	<i>Fläschle</i>	<i>0,75l</i>	<i>28,00</i>

Sekt & Co

Prosecco *0,1l* ***5,90***

Aperol Spritz *0,3* ***7,50***

Schnäpsle

<i>Obstler</i>	<i>0,02</i>	<i>3,60</i>
<i>Birnenschnaps</i>	<i>0,02</i>	<i>3,60</i>
<i>Marille</i>	<i>0,02</i>	<i>4,80</i>
<i>Haselnussschnaps</i>	<i>0,02</i>	<i>4,80</i>
<i>Fränkischer Hochmoorgeist</i>	<i>0,02</i>	<i>4,80</i>

doppelt gebrannter Kräuterschnaps, wird brennend serviert