



Swirtshaus
im weinbauer

Ebbas zum Löffla

	Euro
Kräftige Rindersuppe mit Leberspätzle und Schnittlauchrollen	6,90
Flädlesuppe mit Wurzelgemüse	6,90
Brätknödelsuppe mit Backerbsen	7,50
Kartoffelschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Steirer Kürbiskernöl	7,50
Allgäuer Kässuppe mit am Kräuterstangerl	7,90

Ebbas Vornweg

Aitranger Räucherforellenfilet mit Preiselbeerkern, Toast und Butter	18,80
Gourmetsalatteller mit Wiener Backhendl und Steirer Kürbiskernöl	18,70
Kleiner Salatteller „Schwangauer Markt“	5,90
Mittlerer Salatteller „Schwangauer Markt“	9,80
Große Salatplatte „Schwangauer Markt“ mit Kernen	15,40

Gerichte als Seniorenteller Minus € 2,00 (*) Gekennzeichnet
Beilage Änderung € 2,50 Extra
Extra Teller € 2,50





s'wirtshaus
im weinbauer

Allgäuer und bayerische Wirtshauschmankerl

	Euro
Abgeschmälzte Maultaschen mit Zwiebeln und grünem Salat	17,90*
Allgäuer Krautspatzen mit Speck und grünem Salat	17,90 *
Allgäuer Kässpätzen mit Röstzwiebel und grünem Salat	18,90 *
Das „Allgäuer Leckerle“ Schweinefilet auf Kässpätzen mit frischen Rahmchampignons im Töpfchen serviert	24,80 *
Böfflamott (marinierter Rindsbraten) nach Originalrezept des Hofkoches mit Semmelknödel und Apfelblaukraut	26,80
Gedünstete Ochsenbacken in Rotwein, dazu Rahmwirsing und gekochte Kartoffeln	27,80
Rinderroulade mit Speck, Essiggurke und Zwiebel gefüllt, dazu Blaukraut und Hausgemachte Butterspätzle	28,90
Schweinsbratwürstle 3 Stück auf Sauerkraut und Butterkartoffeln	19,90

**Allergentabelle und Zusatzstofftabelle erhalten sie auf Nachfrage vom Service
Behälter zum mitnehmen 1,00€**





s'wirtshaus
im weinbauer

Das schmeckt im „Wirtshaus“ immer wieder guat

Euro

Schwäbischen Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Röstzwiebel und Kässpätzle	33,80
Wiener Schnitzel vom Milchkalb, in Butter gebraten, dazu gibt es herzhaftes Bratkartoffeln	27,80 *
Schweineschnitzel gebacken mit einem warmen Kartoffelsalat	19,80 *
Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ aus der Butterpfanne mit Pommes frites	22,90
Steak von der Hofputenbrust, belegt mit Broccoli, Mandeln und Pfirsich, und mit Heumilchkäse überbacken, dazu Rösti	24,80
Biergulasch vom Schwein und Rind mit Butterspätzle und Blattsalat	19,80

Die wilde Wirtshauskuche

Euro

Saftgulasch vom Hirsch in Rotwein-Wacholderrahmsoße, frischen Champignons, hausgemachte Eierspätzle und einer Preiselbeerbirne	24,90
---	--------------





s'wirtshaus
im weinbauer

Vom Alpenfluss zum Nordseestrand

Euro

Knusprig gebratenes Zanderfilet angerichtet auf Rahmwirsing,
mit Speckkartoffeln

26,80

Frische Aitranger Forelle mit Gartenkräutern gefüllt, gebraten in Zitronenbutter,
serviert mit Salzkartoffeln und knackige Marktsalaten

25,80

Matjesfilet auf die klassische Art mit Zwiebeln, Äpfeln,
Gurken und Bratkartoffeln

19,90





s'wirtshaus
im weinbauer

Zum Schluss ebbas Süäß's

	Euro
Warme Apfelstrudel mit Staubzucker	6,60
Warmer Apfelstrudel mit Eis	7,80
Warme Apfelstrudel mit Sahne	7,80
Warme Apfelstrudel mit Eis und Sahne	9,90
Hausgemachter ofenwarmer Palatschinken mit Quark gefüllt, Sahne und Vanilleeis	9,90
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Rumrosinen, Mandel und Apfelmus	16,80 *

