

Ebbas zum Löffla

Euro

Kräftige Rindersuppe mit Leberspätzle und Schnittlauchrollen	4,80
Flädlesuppe mit Wurzelgemüse	4,80
Brätlnödelsuppe mit Backerbsen	5,20
Kartoffelschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Steirer Kürbiskernöl	5,80
Allgäuer Kässuppe mit am Kräuterstangerl	6,20

Ebbas Vornweg

Aitranger Räucherforellenfilet mit Preiselbeerken, Toast und Butter	11,80
Gourmetsalatteller mit Wiener Backhendl und Steirer Kürbiskernöl	13,80
T h u n f i s c h s a l a t m i t r o t e n Z w i e b e l n 13,80	
Kleiner Salatteller „Schwangauer Markt“	4,10
Mittlerer Salatteller „Schwangauer Markt“	6,70
Große Salatplatte „Schwangauer Markt“ mit Kernen	11,80

Gerichte als Seniorenteller Minus € 2,00 (*) Gekennzeichnet

**Beilage Änderung € 1,50 Extra
Extra Teller € 2,00**

Allgäuer und bayerische Wirtshausschmankerl

	Euro
Abgeschmälzte Maultaschen mit Zwiebeln und grünem Salat	12,80
Allgäuer Krautspatzen mit grünem Salat	12,80 *
Allgäuer Kässpätzchen mit Schmelzzwiebeln und grünem Salat	13,80 *
Das „Allgäuer Leckerle“ Schweinefilet auf Kässpätzchen mit frischen Rahmchampignons im Töpfchen serviert	18,50 *
Böfflamott (marinierter Rindsbraten) nach Originalrezept des Hofkoches mit Semmelknödel und Apfelblaukraut	19,50
Gedünstete Ochsenbacken in Rotwein, dazu Rahmwirsing und gekochte Kartoffeln	18,50
Rinderroulade mit Speck, Essiggurke und Zwiebel gefüllt, dazu Blaukraut und Hausgemachte Butterspätzle	19,70

Allergentabelle erhalten sie auf Nachfrage vom Service

Das schmeckt im „Wirtshaus“ immer wieder guat

Euro

Rumpsteak von der heimischen Weidefärse, mit grüner Pfeffersoße und Kräuter- Speckkrusteln	26,80
Schwäbischen Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit geschmolzenen Zwiebeln und Kässpätzle	26,80
Wiener Schnitzel vom Milchkalb, in Butter gebraten, dazu gibt es herzhaft Bratkartoffeln	19,80 *
Schweineschnitzel gebacken mit einem warmen Kartoffelsalat	13,80 *
Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ aus der Butterpfanne mit Pommes frites	16,80
Steak von der Hofputenbrust, belegt mit Broccoli, Mandeln und Pfirsich, und mit Heumilchkäse überbacken, dazu Rösti	17,80

Die wilde Wirtshauskuche

Saftgulasch vom Hirsch in Rotwein-Wacholderrahmsoße,
frischen Champignons, hausgemachte Eierspätzle und einer Preiselbeerbirne
18,80

**Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Preiselbeersöße, Nusspätzle,
Pilzen und Schokoladenblaukraut** **24,80**

Vom Alpenfluss zum Nordseestrand **Euro**

**Knusprig gebratenes Zanderfilet angerichtet auf Rahmwirsing,
mit Speckkartoffeln** **17,80**

**Frische Aitranger Forelle mit Gartenkräutern gefüllt, gebraten in Zitronenbutter,
serviert mit Salzkartoffeln und knackige Marktsalaten** **18,90**

**Matjesfilet auf die klassische Art mit Zwiebeln, Äpfeln,
Gurken und Bratkartoffeln** **12,90**

Die Brotzeit im Wirtshaus, immer ein Genuss (Ab 14:00 Uhr bis 17:30 *)

Euro

A gebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Röstkartoffeln	10,90
Schwangauer Wurstsalat, pikant sauer mit Zwiebeln und Gewürzgurke	8,90 *
Schweizer Wurstsalat mit gereiftem Emmentaler, Zwiebeln und Gewürzgurke	9,90 *
O'batzter, eine Spezialität aus Camembert, Butter, Frischkäse, Sahne, fein gewiegten Zwiebeln, Kümmel und Rosenpaprika	10,90 *
Rohgeräuchertes, mild gesalzen angerichtet auf der Holzplatte, fein garniert, Butter – ein echter Brotzeitgenuss –	13,90 *
Wirtshaus-Brotzeitplatte regionale Spezialitäten vom Metzger und der Käseküche, mit Griebenschmalz und Landbrot	13,90 *

Schwangauer Senner-Platte verschiedene Käsesorten aus dem Allgäu, mit Butter und Landbrot	15,80 *
A gsalzener Rettich mit Kernöl, dazu Butter und Breze	7,90 *

Aus der Wurstkuche

3 Stück Schweinsbratwürstle auf Sauerkraut	9,90
1 Paar Wienerle mit Brot	5,50 *
1 Paar Weißwurst mit einer warmen Breze	5,80 *

Für unsere kleinen Gäste

	Euro
Schnitzel gebacken mit Pommes frites	8,90
Rahmschnitzel mit Eierspätzle	8,90
3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus	6,90
4 Fischstäbchen mit Pommes frites	7,80
1 Paar Wiener Würstle mit Pommes frites	8,50
Große Portion Pommes frites mit Ketchup	5,50
Portion Eierspätzle mit feiner Rahmsauce	5,60

Zum Schluss ebbas Süaß's

Warmer Apfelstrudel mit Eis und Sahne	5,60
Hausgemachter ofenwarmer Palatschinken mit Quark gefüllt, Sahne und Vanilleis	8,80
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Rumrosinen, Mandel und Apfelmus	12,80 *