

Ebbas zum Löffla

Euro

Kräftige Rindersuppe mit Leberspätzle und Schnittlauchrollen	4,90
Flädlesuppe mit Wurzelgemüse	4,90
Brätlnödelsuppe mit Backerbsen	5,30
Kartoffelschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Steirer Kürbiskernöl	5,90
Allgäuer Kässuppe mit am Kräuterstangerl	6,30

Ebbas Vornweg

Aitranger Räucherforellenfilet mit Preiselbeerkern, Toast und Butter	11,80
Gourmetsalatteller mit Wiener Backhendl und Steirer Kürbiskernöl	14,70
Kleiner Salatteller „Schwangauer Markt“	4,20
Mittlerer Salatteller „Schwangauer Markt“	7,20
Große Salatplatte „Schwangauer Markt“ mit Kernen	12,80

**Gerichte als Seniorenteller Minus € 2,00 (*) Gekennzeichnet
Beilage Änderung € 2,00 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 13,90 *

Das „Allgäuer Leckerle“ Schweinefilet auf Kässpätzchen mit frischen Rahmchampignons im Töpfchen serviert 18,80 *

Böflamott (marinierter Rindsbraten) nach Originalrezept des Hofkoches mit Semmelknödel und Apfelblaukraut 19,70

Gedünstete Ochsenbacken in Rotwein, dazu Rahmwirsing und gekochte Kartoffeln 18,70

Rinderroulade mit Speck, Essiggurke und Zwiebel gefüllt, dazu Blaukraut und Hausgemachte Butterspätzle 19,80

Schweinsbratwürstle 3 Stück auf Sauerkraut und Butterkartoffeln 12,90

[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 herzhaftes Bratkartoffeln	20,90 *
Schweineschnitzel gebacken mit einem warmen Kartoffelsalat	14,80 *
Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ aus der Butterpfanne mit Pommes frites	16,90
Steak von der Hofputenbrust, belegt mit Broccoli, Mandeln und Pfirsich, und mit Heumilchkäse überbacken, dazu Rösti	18,80

Die wilde Wirtshauskuche

Euro

Saftgulasch vom Hirsch in Rotwein-Wacholderrahmsoße, frischen Champignons, hausgemachte Eierspätzle und einer Preiselbeerbirne	19,50
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Preiselbeersoße, Nusspätzle, Pilzen und Schokoladenblaukraut	25,80

Vom Alpenfluss zum Nordseestrand

Euro

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

19,80

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

20,80

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

13,90

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	8,90
Große Portion Pommes frites mit Ketchup	5,50
Portion Eierspätzle mit feiner Rahmsauce	5,60

Zum Schluss ebbas Süäß's

Euro

Warme Apfelstrudel mit Staubzucker	4,80
Warmer Apfelstrudel mit Eis	5,80
Warme Apfelsrtudel mit Sahne	5,80
Warme Apfelstrudel mit Eis und Sahne	6,90
Hausgemachter ofenwarmer Palatschinken mit Quark gefüllt, Sahne und Vanilleeis	8,80
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Rumrosinen, Mandel und Apfelmus	12,80 *