

Ebbas zum Löffla

Euro

Kräftige Rindersuppe mit Leberspätzle und Schnittlauchrollen	5,10
Flädlesuppe mit Wurzelgemüse	5,10
Brätknödelsuppe mit Backerbsen	5,50
Kartoffelschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Steirer Kürbiskernöl	5,90
Allgäuer Kässuppe mit am Kräuterstangerl	6,50

Ebbas Vornweg

Aitranger Räucherforellenfilet mit Preiselbeerkern, Toast und Butter	12,80
Gourmetsalatteller mit Wiener Backhendl und Steirer Kürbiskernöl	15,70
Kleiner Salatteller „Schwangauer Markt“	4,90
Mittlerer Salatteller „Schwangauer Markt“	8,60
Große Salatplatte „Schwangauer Markt“ mit Kernen	13,40

Gerichte als Senienteller 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 Speck und grünem Salat	13,80 *
Allgäuer Kässpätzen mit Röstzwiebel und grünem Salat	14,90 *
Das „Allgäuer Leckerle“ Schweinefilet auf Kässpätzen mit frischen Rahmchampignons im Töpfchen serviert	19,80 *
Böflamott (marinierter Rindsbraten) nach Originalrezept des Hofkoches mit Semmelknödel und Apfelblaukraut	20,70
Gedünstete Ochsenbacken in Rotwein, dazu Rahmwirsing und gekochte Kartoffeln	20,70
Rinderroulade mit Speck, Essiggurke und Zwiebel gefüllt, dazu Blaukraut und Hausgemachte Butterspätzle	21,90
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	27,80
Schwäbischen Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Röstzwiebel und Kässpätzle	27,80
Wiener Schnitzel vom Milchkalb, in Butter gebraten, dazu gibt es herzhaft Bratkartoffeln	22,80 *
Schweineschnitzel gebacken mit einem warmen Kartoffelsalat	16,80 *
Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ aus der Butterpfanne mit Pommes frites	17,90
Steak von der Hofputenbrust, belegt mit Broccoli, Mandeln und Pfirsich, und mit Heumilchkäse überbacken, dazu Rösti	19,80

Die wilde Wirtshauskuche

Euro

Saftgulasch vom Hirsch in Rotwein-Wacholderrahmsoße, frischen Champignons, hausgemachte Eierspätzle und einer Preiselbeerbirne	20,50
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Preiselbeersoße, Nusspätzle, Pilzen und Schokoladenblaukraut	26,80

Vom Alpenfluss zum Nordseestrand

Euro

Knusprig gebratenes Zanderfilet angerichtet auf Rahmwirsing,
mit Speckkartoffeln

20,80

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

14,90

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	5,80
Portion Eierspätzle mit feiner Rahmsauce	5,80

Zum Schluss ebbas Süß's

	Euro
Warme Apfelstrudel mit Staubzucker	4,90
Warmer Apfelstrudel mit Eis	5,90
Warme Apfelsrtudel mit Sahne	5,90
Warme Apfelstrudel mit Eis und Sahne	7,80
Hausgemachter ofenwarmer Palatschinken mit Quark gefüllt, Sahne und Vanilleeis	8,80
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Rumrosinen, Mandel und Apfelmus	12,80 *