



swirtshaus
im weinbauer

Ebbas zum Löffla

	Euro
Kräftige Rindersuppe mit Leberspätzle und Schnittlauchrollen	5,60
Flädlesuppe mit Wurzelgemüse	5,60
Brätknödelsuppe mit Backerbsen	5,90
Kartoffelschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Steirer Kürbiskernöl	6,20
Allgäuer Kässuppe mit am Kräuterstangerl	6,80

Ebbas Vornweg

Aitranger Räucherforellenfilet mit Preiselbeerkern, Toast und Butter	15,80
Gourmetsalatteller mit Wiener Backhendl und Steirer Kürbiskernöl	17,70
Kleiner Salatteller „Schwangauer Markt“	5,20
Mittlerer Salatteller „Schwangauer Markt“	9,80
Große Salatplatte „Schwangauer Markt“ mit Kernen	14,40

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





s'wirtshaus
im weinbauer

Allgäuer und bayerische Wirtshausschmankerl

	Euro
Abgeschmälzte Maultaschen mit Zwiebeln und grünem Salat	15,80*
Allgäuer Krautspatzen mit Speck und grünem Salat	14,60 *
Allgäuer Kässpätzten mit Röstzwiebel und grünem Salat	16,90 *
Das „Allgäuer Leckerle“ Schweinefilet auf Kässpätzten mit frischen Rahmchampignons im Töpfchen serviert	21,80 *
Böfflamott (marinierter Rindsbraten) nach Originalrezept des Hofkoches mit Semmelknödel und Apfelblaukraut	23,80
Gedünstete Ochsenbacken in Rotwein, dazu Rahmwirsing und gekochte Kartoffeln	23,80
Rinderroulade mit Speck, Essiggurke und Zwiebel gefüllt, dazu Blaukraut und Hausgemachte Butterspätzle	25,90
Schweinsbratwürstle 3 Stück auf Sauerkraut und Butterkartoffeln	16,90

**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	31,80
Wiener Schnitzel vom Milchkalb , in Butter gebraten, dazu gibt es herzhaftes Bratkartoffeln	25,80 *
Schweineschnitzel gebacken mit einem warmen Kartoffelsalat	18,80 *
Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ aus der Butterpfanne mit Pommes frites	20,90
Steak von der Hofputenbrust , belegt mit Broccoli, Mandeln und Pfirsich, und mit Heumilchkäse überbacken, dazu Rösti	22,80
Biergulasch vom Schwein und Rind mit Butterspätzle und Blattsalat	18,80

Die wilde Wirtshauskuche

Euro

Saftgulasch vom Hirsch in Rotwein-Wacholderrahmsoße, frischen Champignons, hausgemachte Eierspätzle und einer Preiselbeerbirne	23,50
--	-------





s'wirtshaus
im weinbauer

Vom Alpenfluss zum Nordseestrand

Euro

Knusprig gebratenes Zanderfilet angerichtet auf Rahmwirsing,
mit Speckkartoffeln

24,80

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

17,90





Swirtshaus
im weinbauer

Für unsere kleinen Gäste

	Euro
Schnitzel gebacken mit Pommes frites	9,60
Rahmschnitzel mit Eierspätzle	9,60
3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus	7,90
4 Fischstäbchen mit Pommes frites	9,90
Große Portion Pommes frites mit Ketchup	6,50
Portion Eierspätzle mit feiner Rahmsauce	6,50





Swirtshaus
im weinbauer

Zum Schluss ebbas Süäß's

	Euro
Warme Apfelstrudel mit Staubzucker	5,60
Warmer Apfelstrudel mit Eis	6,80
Warme Apfelstrudel mit Sahne	6,80
Warme Apfelstrudel mit Eis und Sahne	8,90
Hausgemachter ofenwarmer Palatschinken mit Quark gefüllt, Sahne und Vanilleeis	8,90
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Rumrosinen, Mandel und Apfelmus	15,80 *

