

## Ebbas zum Löffla

Euro

<b>Kräftige Allgäuer Rindssuppe</b> mit Leberspätzle und Schnittlauchrollen	4,80
<b>A Flädlesuppe</b> mit Wurzelgemüse	4,80
<b>Tiroler Speckknödelsuppe</b> mit Backerbsen	5,20
<b>Kartoffelschaumsuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen und Steirer Kürbiskernöl	5,80
<b>Allgäuer Kässuppe</b> mit am Kräuterstangerl	6,20

## Ebbas Vornweg

<b>Aitranger Räucherforellenfilet</b> mit Preiselbeerkren, Toast und Butter	11,80
<b>Carpaccio vom Serviettenknödel</b> mit Kalbszüngerscheiben an einer Radieserl Vinaigrette und Salatbouquet	13,80
<b>Gourmetsalatteller</b> mit Wiener Backhendl und Steirer Kürbiskernöl	12,80
<b>s´Wirtshaus Vornweg</b> , Kalbszüngerscheiben und gebratene Garnelen im Weißbierdressing auf Blattsalaten, Radieserln und Kirschtomaten	15,80
<b>Kleiner Salatteller „Schwangauer Markt“</b>	6,50
<b>Große Salatplatte „Schwangauer Markt“</b>	10,80

**Gerichte als Seniorenteller Minus € 2,00**

# Allgäuer und bayerische Wirtshausschmankerl

**Euro**

<b>Abgeschmälzte Maultaschen</b> mit Zwiebeln und grünem Salat	<b>11,80</b>
<b>Allgäuer Kässpatzen</b> mit Schmelzzwiebeln und grünem Salat	<b>12,80</b>
<b>Hausgemachter Kaiserschmarren</b> mit Rumrosinen, Mandeln und Apfelmus	<b>12,50</b>
<b>Das „Allgäuer Leckerle“ Schweinefilet auf Kässpatzen</b> mit frischen Rahmchampignons im Töpfchen serviert	<b>18,50</b>
<b>Böfflamott (marinierter Rindsbraten) nach Originalrezept des Hofkoches</b> mit Semmelknödel und Apfelblaukraut	<b>15,50</b>
<b>Gedünstete Ochsenbacken in Rotwein,</b> dazu Rahmwirsing und gekochte Kartoffeln	<b>16,50</b>
<b>Haugemachte Weißwurst- Brezenknödel</b> mit bayerischem Senf Schaum auf gebratenen Weißkrautfleckerln	<b>12,80</b>

## Das schmeckt im „Wirtshaus“ immer wieder guat

Euro

<b>Rumpsteak von der heimischen Weidefärsche, 220 Gramm,</b> mit grüner Pfeffersoße und Kräuter- Speckkrusteln	24,80
<b>Schwäbischen Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende</b> mit geschmolzenen Zwiebeln und Kässpätzle	24,80
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb,</b> in der Butterpfanne gebraten, dazu gibt es herzhaftes Bratkartoffeln	18,80
<b>Schweineschnitzel gebacken</b> mit einem warmen Kartoffelsalat	12,80
<b>Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon Bleu“</b> aus der Butterpfanne mit Pommes frites	15,80
<b>Steak von der Hofputenbrust,</b> belegt mit Broccoli, Mandeln und Pfirsich, und mit Heumilchkäse überbacken, dazu Rösti	16,80

## Die wilde Wirtshauskuche

<b>Saftgulasch vom Hirsch</b> in Rotwein-Wacholderrahmsoße, frischen Champignons, Serviettenknödel und einer Preiselbeerbirne	16,80
<b>Rosa gebratener Hirschkalbsrücken</b> mit Preiselbeeröl, Nussspätzle, Pilzen und Schokoladenblaukraut	22,80
<b>Sous vide gegarte Wildhasenkeule</b> in Balsamico- Rahm dazu Eierspätzle und Mandelbroccoli	25,80
<b>Zarter Braten vom Wildschwein</b> in kräftiger Portweinsoße, dazu Kartoffel- Birnenpüree	20,80

## Vom Alpenfluss zum Nordseestrand

Euro

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

17,80

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

16,90

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

12,90

**Nordsee Seezungenfilet ´s Sous vide gegart**, in einer Dill- Sahnesoße mit frischen Gurken und Tomaten angerichtet, dazu Duftreis

38,80

## Vegetarisch, aber hausgemacht

**Evas Spinat – Bergkäse- Knödel** mit Bavaria Blue Schaum auf geschmolzenen Kirschtomaten

12,80

**Wirsingköpfchen mit Brezen- Pilzfüllung** mit Senfschaum auf gebratenem Gemüse angerichtet

12,80

**Schmackig gefüllte Zucchini Schiffchen** auf pikantem Tomaten- Kräutergemüse

12,80

**Tyroler Schmankerlteller**, 3erlei Schluzkrapfen und Käspresknödel auf Wirsing, überzogen mit brauner Butter und Parmesan

12,80

## Die Brotzeit im Wirtshaus, immer ein Genuss

**Euro**

<b>A gebräunter Leberkäs</b> mit Spiegelei und Röstkartoffeln	9,90
<b>Schwangauer Wurstsalat</b> , pikant sauer mit Zwiebeln und Gewürzgurke	8,90
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit gereiftem Emmentaler, Zwiebeln und Gewürzgurke	9,90
<b>O'batzter</b> , eine Spezialität aus Camembert, Butter, Frischkäse, Sahne, fein gewiegten Zwiebeln, Kümmel und Rosenpaprika	10,90
<b>Rohgeräuchertes</b> , mild gesalzen angerichtet auf der Holzplatte, fein garniert, Butter – ein echter Brotzeitgenuss –	12,90
<b>Wirtshaus-Brotzeitplatte</b> regionale Spezialitäten vom Metzger und der Käsküche, mit Griebenschmalz und Landbrot	12,90
<b>Schwangauer Senner-Platte</b> verschiedene Käsesorten aus dem Allgäu, mit Butter und Landbrot	13,80
<b>Weißwurst- Rettichsalat</b> in einem deftigem Süßem Senf Dressing, dazu Butter und Landbrot	12,90

## **Aus der Wurstkuche**

<b>3 Stück Schweinsbratwürstle</b> auf Fildersauerkraut	8,90
<b>1 Paar zart gerauchte Wienerle</b> mit Brot	5,10
<b>3 Stück Weißwurst</b> mit einer warmen Breze (auf Nachfrage)	7,60

## **Für unsere kleinen Gäste**

**Euro**

<b>Schnitzel gebacken</b> mit Pommes frites und Salat	8,90
<b>Rahmschnitzel</b> mit Eierspätzle und Salat	8,90
<b>3 Stück Reiberdatschi</b> mit Apfelmus	5,90
<b>4 Fischstäbchen</b> mit Pommes frites und Gemüse	7,80
<b>1 Paar Wiener Würstle</b> mit Pommes frites	5,90
<b>Große Portion Pommes frites</b> mit Ketchup	5,50
<b>Portion Eierspätzle</b> mit feiner Rahmsauce	5,50

## **Zum Schluss ebbas Süäß's**

<b>An warmen Apfelstrudel</b> mit Eis und Sahne	5,50
<b>Hausgemachter ofenwarmer Palatschinken</b> mit Quark gefüllt auf Vanillesoße, Fruchtgarnitur	8,80
<b>Hausgemachter Ofenschlupfer</b> mit frischen Saisonfrüchten und Vanillesoße	7,90
<b>Fruchtiges Brombeermousse</b> auf lockerem Kürbisbisquit und eine Träne von der dunklen Schokolade an Beerenspiegel	12,80