

# Gasthof "Zur schönen Schnitterin"



## Salat & Vorspeise

Leberklößchensuppe <sup>j,d,f,a,i,m</sup>		4,20
Tafelspitz vom Angus an Krensoße und geriebenem Meerrettich dazu Kartoffelklöße <sup>j,d,f,i,m</sup> und Preiselbeeren <sup>13</sup>		15,90
Ragout vom heimischen Reh an Rotweinsahnesoße dazu Blaukraut <sup>i</sup> und Kartoffelklöße <sup>j,d,f,i,m</sup>		16,90
Schweinerückensteak an Dijonsenf-Specksoße <sup>l,e</sup> <sup>8,1,3,2</sup> dazu Kroketten <sup>i</sup> und bunter Salat <sup>d,l</sup>		16,90
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter <sup>d</sup>	180 gr	21,90
dazu Pommes frites und bunter Salat <sup>d,l</sup>	250 gr	23,90
Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites . dazu bunter Salatteller <sup>d,l</sup>		12,50
Paprika mit Angushack gefüllt, dazu Risotto romana		10,90

## Fisch & Vegetarisch

Grillkartoffel mit Sour cream, geräuchertem Lachs <sup>b</sup> und Salat <sup>d,l</sup>		13,90
Allgäuer Käsespätzle <sup>d,a,i</sup> mit Emmentaler, Schmorzwiebeln und Salat <sup>d,l</sup>		10,90
Forelle <sup>b</sup> blau aus dem Wurzelsud <sup>e</sup> , dazu Salzkartoffeln Sahnekren <sup>d,g</sup> <sup>4</sup> und zerlassenen Butter <sup>d</sup>	100 gr	4,50
½ Karpfen blau aus dem Wurzelsud <sup>e</sup> , dazu Salzkartoffeln Sahnekren <sup>d,g</sup> <sup>4</sup> und zerlassenen Butter <sup>d</sup>	100 gr	4,50
½ Karpfen gebacken dazu Kartoffelsalat und bunter Salat <sup>d,l</sup>	100 gr	4,50
Forelle <sup>b</sup> gebraten dazu Kartoffelsalat und bunter Salat <sup>d,l</sup>	100 gr	4,50

m: Sojabohnen  
f: Sesämsamen  
8: Antioxidationsmittel  
13: Säuerungsmittel

g: Schwefeldioxid und Sulphite  
a: Eier  
1: Farbstoff  
i: Glutenhaltiges Getreide  
b: Fisch  
2: Konservierungsstoff

j: Lupine  
d: Milch  
3: Geschmacksverstärker

l: Senf  
e: Sellerie  
4: geschwefelt