

## Aus der Günzer Suppenküche

	<b>Euro</b>
<b>Flädlesuppe mit Schnittlauch</b>	4,20
<b>Brätstrudelsuppe</b> in der Terrine serviert	4,80
<b>Schwäbische Hochzeitssuppe</b> Leber-, Brätknödel und Backspätzle	5,80

## Vorspeisen und Salate

<b>Gemischter Salatteller der Saison</b> mit Baguette	5,80
<b>Fitnesssalat</b> Gemischte Salate mit gebratenen Putenstreifen Champignons und Baguette	13,50
<b>Hausgebeizter Graved Lachs</b> an gemischten Zupfsalaten mit Senf-Dillsauce, Baguette	12,80
<b>Rindercarpaccio</b> mit Lemonensauce, Champignons und Parmesan	11,80

## Laupheimers Klassiker

	<b>Euro</b>
<b>Günzer Topf, gebratenes Schweinefilet</b> mit Spätzle, Champignons und Gemüse garnitur	16,80
<b>Rahmschnitzel</b> vom Schweinerücken mit Butterspätzle	11,80
<b>Schnitzel "Wiener Art"</b> mit Kartoffel-Gurkensalat	12,80
<b>Geröstete, hausgemachte Maultaschen</b> mit Speck, Zwiebeln und frische Marktsalate	12,80
<b>Bierfahrerschnitzel</b> Gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren und Pommes - Frites	15,80
<b>Kalbschnitzel vom Grill</b> mit Rahmsauce und Butterspätzle	18,80
<b>Gebratene Kalbsleberscheiben</b> mit Röstzwiebeln, getrüffeltem Kartoffelpüree und glacierten Apfelringen	18,80

## Vegetarische Gerichte

<b>Hausgemachte Kässpätzle</b> mit Röstzwiebeln und gemischten Blattsalaten	12,80
<b>Gemüseteller der Saison</b> mit Kräuterkartoffeln	13,20
<b>Spinat-Ricotta Ravioli</b> mit Salbeibutter und Parmesan	12,80

# Laupheimers Bärlauch- und Lammwochen

## Suppe und Vorspeise

	<b>Euro</b>
<b>Aufgeschlagene Bärlauchcrèmesuppe</b>	5,60
<b>3 Stück Riesengarnelen vom Grill</b> auf Bärlauchrisotto	14,50

## Hauptgerichte

<b>Fettuccine mit hausgemachtem Bärlauchpesto</b> und Parmesanspänen	12,50
<b>Lachsforellenfilet vom Grill</b> auf cremigen Bärlauchnudeln und Marktgemüse	18,80
<b>Kross gebratenes Zanderfilet</b> auf Grillgemüse, Süßkartoffelpüree und Bärlauchpesto	18,50
<b>Putensteak vom Grill</b> mit Bärlauchbutter und gemischten Salaten umlegt	15,50
<b>Zartes Lammragoût mit Wurzelgemüse</b> auf Tagliatelle	17,80
<b>Am Spieß gebratene Lamm- und Rindermedaillons</b> mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	21,50

## Unsere „Jungrind Spezialitäten“

	<b>Euro</b>
<b>Zarter Sauerbraten in Balsamico-Sauce</b> mit Semmelknödel	14,80
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit hausgemachten Röstzwiebeln und Kässpätzle	20,50
<b>Unterallgäuer Leibspeis</b> Rindwickel aus der Rinderlende mit Käse gefüllt, im Kartoffel-Gemüsenest	20,50

## Unsere „Jungrind Steaks

<b>Lendensteak unter der Zwiebel-Senf-Kruste</b>	21,50
<b>Rinderlendensteak mit „Cognac-Pfeffersauce“</b>	21,50
<b>Rosa gebratenes Dry Aged Entrecôte (250g)</b> mit Kräuterbutter	23,80
<b>Rinderfiletsteak vom Grill an Trüffeljus</b>	28,50
<b>3 Stück Garnelen zu unseren Steaks</b>	7,20

Zu unseren Steaks reichen wir Kartoffelgratin und Saisongemüse

## Dessert

	<b>Euro</b>
Portion Eis mit Sahne	4,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,80
Laupheimers Dessertvariation	7,50
Hausgemachtes Mascarponeeistörtchen auf lauwarmen Schattenmorellen, Früchte	7,20
Laupheimers Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne	7,50
Joghurtcrème auf Beerensauce, Früchte	6,80
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	6,80
Tagessorbet, aufgegossen mit Laupheimer Sekt, Cuvée	4,20

## Dessertwein

Würzburger Gewürztraminer Kabinett	0,1 l	4,50
Bürgerspital Würzburg		
Fränkische Weinprämierung		

## Brotzeiten

	<b>Euro</b>
<b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> mit Salatbouquet und Salzkartoffeln	13,20
<b>Laupheimers Lumpensuppe</b> mit Stadtwurst, gemischter Pressack, Limburger, Essiggurke und Zwiebeln 1,3,	8,80
<b>Günzer Brotzeiteller</b> reichlich garniert 1,2,3,	11,80
<b>Schweizer Wurstsalat</b> 1,2,3	8,80
<b>Gemischter Pressack</b> sauer 1,3	7,80
<b>Günztaler Landschinken</b> auf dem Holzbrett serviert 1	10,50
<b>Portion St. Mang Limburger</b> sauer mit Zwiebeln	8,20
<b><u>Zu unseren Brotzeiten servieren wir Ihnen gerne eine Portion Röstkartoffeln</u></b>	3,50
<b>Unsere Auswahl verschiedener Käsesorten</b>	8,80

Die gekennzeichneten Speisen und Getränke enthalten folgende Inhaltsstoffen 1. Nitritpökelsalz 2. Phosphat 3. Glutamat  
4. Farbstoff 5. Chinin 6. Coffein

### **Allergene:**

**Natürlich nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten. Geben Sie uns einfach einen Hinweis und wir kümmern uns darum. Gerne reichen wir auf Wunsch unsere Allergenspezialkarte, die all unsere Gerichte nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 auszeichnet.**