

Aus der Günzer Suppenküche

	Euro
Flädlesuppe mit Schnittlauch	4,20
Brätstrudelsuppe in der Terrine serviert	4,80
Schwäbische Hochzeitssuppe Leber-, Brätknödel und Backspätzle	5,80
Tomatencrèmesuppe mit Croûtons	5,40

Vorspeisen und Salate

Gemischter Salatteller der Saison mit Baguette	5,80
Hausgebeizter Graved Lachs an gemischten Zupfsalaten mit Senfdillsauce, Baguette	12,80
Garnelen vom Grill mit Oliven und Kräuter an gemischten Blattsalaten, Baguette	14,50
Rinder-Carpaccio mit Rucola, Olivenöl und Parmesan	11,80

Laupheimers Klassiker

	Euro
Günzer Topf, gebratene Schweinefilet mit Spätzle, Champignons und Gemüse garnitur	16,80
Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Butterspätzle	11,80
Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffel-Gurkensalat	12,80
Geröstete, hausgemachte Maultaschen mit Speck, Zwiebeln und frische Marktsalate	12,80
Bierfahrerschnitzel gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren und Pommes - Frites	15,80
Zartes Kalbsschnitzel mit Rahmsauce und Butterspätzle	18,80
Gebratene Kalbsleberscheiben mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und karamellisierten Apfelspalten	18,80
Zartes Rehragoût aus hiesigen Wäldern mit Champignons, Semmelknödel und Preiselbeeren	17,50
Geschmorter Sauerbraten in Balsamicosauce mit Semmelknödel	14,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Röstzwiebeln und Kässpätzle	20,50

Laupheimers Salat- und Steakwochen

	Euro
Zartes Argentinisches Rinderlendensteak (250g)	17,80
Dry Aged Entrecôte, gut marmoriert mit klassischem Fettauge (250g)	18,50
Rosa gebratenes Rinderfiletsteak (220g)	22,80
Am Spieß gegrilltes Schweinefilet im Speckmantel (180g)	11,00
Gegrilltes Lachssteak (180g)	15,50

Wir reichen zu den Steakgerichten Kräuterbutter,
Grillsauce und Baguette

Zu unseren Steakspezialitäten erhalten Sie gerne zusätzlich als Beilage

Beilagensalat	4,00
Romana Salat mit Caesardressing, Croûtons	5,80
Großer gemischter Salatteller	5,80
Pommes frites, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin oder Kartoffel-Wedges	3,80
Grillgemüse	3,80

Laupheimers Salat- und Steakwochen

	Euro
Sommersalat mit original Allgäuer St. Mang Limburger, Tomaten, Oliven und knackigen Blattsalaten	9,80
Fitnessalat gemischte Salate mit gebratenen Putenstreifen Champignons und Cocktailsauce	13,50
Caesar Salat Romana Salat mit Spezialdressing, gebratene Putenbruststreifen und Parmesan	12,80
Salat „Nizza“ gemischte Blattsalate mit Oliven, Ei und Thunfisch	12,80

Zu allen unseren Salaten reichen wir Baguette

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln und gemischten Blattsalaten	12,50
Gemüseteller der Saison mit Kräuterkartoffeln	13,20
Karamellierter Ziegenkäse mit Saisonsalaten umlegt und Kräuterdip	11,80

Brotzeiten

	Euro
Hausgemachte Tellersülze mit Brot	8,80
Laupheimers Lumpensuppe mit Stadtwurst, gemischtem Presssack, Limburger, Essiggurke und Zwiebeln 1.3.	9,50
Günzer Brotzeiteller reichlich garniert 1.2.3.	11,80
Schweizer Wurstsalat 1.2.3.	8,80
Gemischter Presssack sauer 1.3.	7,80
Günztaler Landschinken auf dem Holzbrett serviert	10,50
<u>Zu unseren Brotzeiten servieren wir Ihnen gerne eine Portion Röstkartoffeln</u>	3,80
Unsere Auswahl verschiedener Käsesorten	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.

Dessert

	Euro
Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmeis, Sahne	6,80
Gemischtes Eis mit Sahne	4,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,80
Laupheimers Dessertvariation	7,50
Hausgemachter Mascarponeeistörtchen auf lauwarmen Schattenmorellen, Früchte	7,20
Laupheimers Apfelküchle mit Zimt - Zucker, Vanilleeis und Sahne	7,50
Tagessorbet, aufgegossen mit Laupheimer Sekt, Cuvée	4,20
Espresso Avocado	3,60

Dessertwein

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