

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

Vorspeisen und Salate

Gemischter Salatteller der Saison mit Baguette	5,80
Fitnesssalat gemischte Salate mit gebratenen Putenbruststreifen Champignons und Baguette	13,50
Hausgebeizter Graved Lachs an gemischten Zupfsalaten mit Senf-Dillsauce, Baguette	12,80
Rindercarpaccio mit Lemonensauce, Champignons und Parmesanspänen	12,20
Garnelen vom Grill in leichter Chilisahnesauce auf Gemüse-Belugalinsen	14,50

Laupheimers Klassiker

	Euro
Laupheimers Schmankerlpfanne Rinder-, Schweinemedallions mit Maultaschen und Kässpätzle, Röstzwiebeln	19,50
Günzer Topf, gebratene Schweinefilets mit Spätzle, Champignons und Gemüse garnitur	16,80
Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Butterspätzle	11,80
Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffel-Gurkensalat	12,80
Bierfahrerschnitzel (unser Renner) Gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren und Pommes - Frites	15,80
Kalbschnitzel vom Grill mit Rahmsauce und Butterspätzle	18,80
Gebratene Kalbsleberscheiben mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und karamellisierten Apfelspalten	18,80
Laupheimers Kartoffel-Gröstel knusprig geröstete Kartoffelscheiben mit Entenbratenstreifen Rauchspeck, Zwiebeln, Spiegelei und Salatgarnitur	14,50
Zarter Sauerbraten in Balsamicosauce mit Semmelknödel	15,20
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Röstzwiebeln und Kässpätzle	20,50

Vegetarische Gerichte

	Euro
Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln und gemischten Blattsalaten	12,80
Gemüseteller der Saison mit Kräuterkartoffeln	13,20
Ziegenkäseravioli auf Tomaten-Basilikumsugo und Grana Padano	12,80

Fisch und Krustentiere

Mit Aromaten gebratenes Wolfsbarschfilet an Paprikasauce, Tagliatelle und Marktgemüse	20,50
5 Stück gebratene Garnelen auf Bandnudeln mit Hummersauce, Gemüse garnitur	22,80

Wildgerichte

**Unser Wild kommt ausschließlich aus hiesigen Wäldern
und dem Hirschgehege der Familie Honold in Dickenreishausen**

Gebratene Rehmedaillons an Preiselbeerrahmsauce mit Tagliatelle und Saisongemüse	22,50
Geschnetzeltes aus der Rehkeule mit Champignons in Wacholderrahmsauce, Butterspätzle und Preiselbeeren	19,80
Zweierlei vom Wild Rehragoût und Hirschmedaillons mit Semmelknödel und Preiselbeeren	19,80
Zartes Rehragoût mit Champignons, Semmelknödel und Preiselbeeren	17,50
Hirschkalbsbraten an Johannisbeer- Pfeffersauce mit Semmelknödeln und Preiselbeeren	18,80

Unsere Siedfleischwochen

	Euro
Gekochte Rinderschulter und Brust	15,20
in kräftiger Brühe im Kupfertopf serviert mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln	
Portion Wurzelgemüse extra	3,20
vorab empfehlen wir Ihnen unsere täglich frische Suppeneinlage	3,20

Unsere Steak-Spezialitäten

	Euro
Zartes Argentinisches Rinderlendensteak (250g)	17,80
Dry Aged Entrecôte , gut marmoriert mit klassischem Fettauge (250g)	18,50
Rosa gebratenes Rinderfiletsteak (220g)	22,80

Wir reichen zu den Steakgerichten Kräuterbutter, Baguette

Zu unseren Steakspezialitäten erhalten Sie gerne zusätzlich als Beilage

Beilagensalat	4,00
Großer gemischter Salatteller	5,80
Pommes frites, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin oder Kartoffel-Wedges	3,80
Grillgemüse	3,80
3 Stück Garnelen	7,20

Dessert

	Euro
Portion Eis mit Sahne	4,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,80
Laupheimers Dessertvariation	7,50
Laupheimers Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne	7,50
Schokoladenmousse mit Früchten garniert	7,20
Tagessorbet, Aufgegossen mit Laupheimer Sekt, Cuvée	4,20
Espresso Affogato	3,60

Dessertwein

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

Brotzeiten

	Euro
Laupheimers Lumpensuppe mit Stadtwurst, gemischter Pressack, Limburger, Essiggurke und Zwiebeln 1,3,	9,50
Günzer Brotzeitteller reichlich garniert 1,2,3,	11,80
Schweizer Wurstsalat 1,2,3	8,80
Gemischter Pressack sauer 1,3	8,20
Günztaler Landschinken auf dem Holzbrett serviert 1	10,80
Portion St. Mang Limburger sauer mit Zwiebeln	8,80
<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.