

SUPPEN		VEGAN & VEGETARISCH	
Flädlesuppe mit Schnittlauch	5,50	Veganes Kichererbsencurry mit buntem Gemüse auf Kräuterreis	15,80
Kraftbrühe mit Brätstrudel	6,00	Sesam-Tagliatelle mit Brokkoli, geröstetem Knoblauch & Chili	15,50
Getrüffelte Kartoffelrahmsuppe mit Krusteln vom Landschinken	6,80	Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln & gemischten Blattsalaten	15,80
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen, Croûtons & Kürbiskernöl	6,80	Kartoffelrösti mit Grillgemüse, Kräuterdip & Salatbouquet	15,50

VORSPEISEN & SALATE

Rindercarpaccio mit Rucola, Olivenöl & Parmesan	13,80
Gemischter Salatteller der Saison mit Baguette	7,50
Fitness-Salat gemischte Salate mit Champignons, gebratenen Hähnchenbruststreifen & Cocktailsauce	15,80
Garnelen vom Grill mit Oliven, Kräutern, gemischten Blattsalaten & Baguette	16,80
als Hauptgang	25,80
Caesarsalat Romanasalat mit Caesardressing, Tranchen vom Wiener Backhendl & Parmesan	17,00

FISCH & WILD

Kross gebratenes Zanderfilet mit Bärlauchpesto, auf Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln	23,80
Gegrilltes Lachssteak mit Brokkoli, geröstetem Knoblauch, Chili & Sesam-Tagliatelle	25,50
Rosa gebratene Rehmedaillons an Wacholderrahmsauce mit buntem Gemüse, Tagliatelle & Preiselbeeren	26,80
Rehragoût aus hiesigen Wäldern mit Semmelknödeln & Preiselbeeren	19,80
Zweierlei vom Reh Rehragoût und rosa gebratenes Rehmedaillon mit Semmelknödeln & Preiselbeeren	23,80

Natürlich nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten. Geben Sie unserem Servicepersonal einfach einen Hinweis und wir kümmern uns darum. Gerne reichen wir auf Wunsch unsere Allergenspezialkarte, die all unsere Gerichte gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 auszeichnet. | Inklusivpreise in Euro

LAUPHEIMER KLASSIKER		SCHNITZEL- & KARTOFFELWOCHE	
Günzer Topf Gebratenes Schweinefilet, mit Rahmsauce, Champignons, Gemüsegarnitur & Spätzle	20,50	Schnitzel Wiener Art mit Kartoffel-Gurken-Salat	15,80
Laupheimers Schmankerlpfanne Rinder- und Schweinemedailleurs mit Maultasche, Kässpätzle & Röstzwiebeln	21,80	Bierfahrerschnitzel (unser Renner) Gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren & Pommes frites	18,50
Geröstete, hausgemachte Maultaschen mit Speck, Zwiebeln & frischen Marktsalaten	15,80	Paprikaspieß kleine Schnitzel von der Hähnchenbrust am Spieß gebraten mit Rahmsauce, Paprikagemüse & Pommes frites	19,50
Gebratene Kalbsleberscheiben mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree & karamellisierten Apfelspalten	21,80	Hamburger Schnitzel paniertes Schnitzel mit Spiegelei & Röstkartoffeln	17,80
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Bratenjus & Kartoffel-Gurken-Salat	13,80	Feuerschnitzel vom Schweinerücken pikant gewürzt mit Rösti, Sauerrahm, Kräuterbutter, Röstzwiebeln & Salatbouquet	19,80
Geschmorte Ochsenbäckchen mit buntem Gemüse & Kartoffelpüree	21,50	Kalbsschnitzel vom Grill in Rahmsauce & Butterspätzle	23,80
Böfflamott (bayerisches Nationalgericht) in Rotwein gebeizter und geschmorter Rinderbraten mit Semmelknödeln	18,50	Laupheimers Kartoffel-Gröstel Knusprig geröstete Kartoffelscheiben mit Krustenbratenstreifen, Rauchspeck, Zwiebeln, Spiegelei & Salatgarnitur	16,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Röstzwiebeln & Kässpätzle	26,80		
Rosa gebratenes Rinderfiletsteak (220g) auf Grillgemüse mit Kartoffelwedges & Sour Cream	33,50		

DESSERTS

Schokoladenduett lauwarmer Schokokuchen & dunkle Schokoladenmousse mit Beerengarnitur	8,50
Kürbiskernparfait auf Waldbeerenragoût	8,20
Laupheimers Dessertvariation	9,80
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	9,50
als Hauptgang	13,50
Eis mit heißen Himbeeren Bourbon-Vanille-Eis mit Sahne & heißen Himbeeren	8,50
Tagessorbet aufgegossen mit Laupheimer Sekt, Cuvée trocken	5,80