



LAUPHEIMERS BIERGARTEN

GENIESSEN SIE BEI STRAHLENDEM SONNENSCHNEI
SAISONALE SCHMANKERL UND EIN KÜHLES LAUPHEIMER EDELBRÄU

Jeden Donnerstag gibt es zudem ab 18:30 Uhr Live-Musik bei schönem Wetter.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Martin Laupheimer mit Team

Besuchen Sie uns gern auch online auf
www.laupheimer.de

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
BRAUEREIGASTHOF·HOTEL

**LEICHTE GERICHTE
STEAKS & SALATE**

FAMILIE LAUPHEIMER MIT TEAM WÜNSCHT IHNEN EINEN
GUTEN APPETIT UND EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT

GÜNZER SUPPENKÜCHE, VORSPEISEN & SALATE

Flädlesuppe mit Schnittlauch	6,80
Kraftbrühe mit Brätstrudel	7,50
Tomatencrèmesuppe mit Croûtons	7,80
Gemischter Salatteller der Saison mit Baguette	8,50
Fitnesssalat Gemischte Salate mit Champignons, gebratenen Hähnchenbruststreifen & Cocktailsauce	18,80
Salat Nizza Gemischte Blattsalate mit Bohnen, Zwiebeln, Oliven, Ei & Thunfisch	19,00
Caesar Salat mit Hähnchenbrustfilet & Parmesan	19,00
Garnelen vom Grill mit Oliven, Kräutern, gemischten Blattsalaten & Baguette	19,00
als Hauptgang	29,00
Beef Tatar Frisch angemachtes Tatar von der Rinderlende mit Eigelb, Zwiebel, Essiggurke, Sardellen, Kapern und Paprika mit geröstetem Brot & Butter	18,50
als Hauptgang	24,80

VEGAN & VEGETARISCH

Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln & gemischten Blattsalaten	17,80
Laupheimers Kartoffeltaler  <i>vegan</i> mit Grillgemüse, Kräuterdip & Salatbouquet	19,50
Pfifferlinge in Rahm mit Tagliatelle oder Semmelknödel	23,50
Geschmorte Ochsenherztomate  <i>vegan</i> mit cremiger Auberginensauce, Rosmarinkartoffeln & Rucolastroh	19,80

STEAKS & BEILAGEN

Entrecôte von der Allgäuer Färse (250g)	31,50
Zartes Argentinisches Rinderlendensteak (200g)	30,50
Rosa gebratenes Rinderfiletsteak (220g)	35,00
Gegrilltes Lachssteak (200g)	27,50
Unsere Steaks servieren wir mit Kräuterbutter, inklusive <u>einer</u> Beilage nach Wahl, jede weitere:	
+ Beilagensalat	6,50
+ Pommes Frites oder Rosmarinkartoffeln	5,50
+ Röstisticks mit Dip	5,50
+ Grillgemüse	5,50
+ Jus, Rahmsauce, Pfefferrahmsauce oder Preiselbeeren	2,50
+ hausgemachte Trüffelmayonnaise	2,50

FISCH & WILD

Kross gebratenes Kap-Seehechtfilet mit Pesto, auf Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln	26,80
Rosa gebratene Rehmedaillons an Wacholderrahmsauce mit buntem Gemüse, Spätzle & Preiselbeeren	29,80
Zartes Rehragoût mit Semmelknödeln & Preiselbeeren	23,80
Zweierlei vom Wild Ragoût und rosa gebratenes Medaillon vom Maibock mit Semmelknödeln & Preiselbeeren	27,80

LAUPHEIMERS KLASSIKER

Günzer Topf Gebratenes Schweinefilet mit Rahmsauce, Champignons, Gemüse garnitur & Spätzle	23,80
Laupheimers Schmankerlpfanne Rinder- und Schweinemedallions mit Maultasche, Kässpätzle & Röstzwiebeln	25,50
Geröstete, hausgemachte Maultaschen mit Speck, Zwiebeln & frischen Marktsalaten	18,50
Schnitzel Wiener Art mit Kartoffel-Gurken-Salat	19,80
Bierfahrerschnitzel (unser Renner) Gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren & Pommes Frites	23,50
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Bratenjus & Kartoffel-Gurken-Salat	16,80
Kalbsschnitzel vom Grill mit Rahmsauce & Butterspätzle	27,80
Böfflamott (bayrisches Nationalgericht) Geschmorter Rinderbraten mit Semmelknödeln	23,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Röstzwiebeln & Kässpätzle	29,80

DESSERTS

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Tagessorbet & Beerengarnitur	9,80
Eis mit heißen Himbeeren Bourbon-Vanille-Eis mit Sahne & heißen Himbeeren	9,50
Tagessorbet aufgegossen mit Laupheimer Sekt, Cuvée Brut	6,20
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	11,50
als Hauptgang	15,80
Marinierte Erdbeeren mit Bourbon-Vanille-Eis & Sahne	9,80
Tiramisu-Affogato	6,80

UNSERE EMPFEHLUNG

Dessertwein
,Eschendorfer Lump Riesling‘

Beerenauslese

0,1 l 4,50