

Frisch aus unserem Suppentopf

Kräftige Hühnersuppe mit Suppennudeln	2,90
Flädlesuppe	2,90
Grießnockerl Suppe	2,50
Leberknödelsuppe mit Flädle	3,50
Feurige ungarische Gulaschsuppe	4,90

Kalte Vorspeisen/Salate

Marktfrische Salat – wahlweise mit hausgemachten Balsamico- oder Joghurtdressing

Blattsalat	2,50
Kleiner gemischter Salat	3,70
Großer gemischter Salat	5,50

Schlemmerteller

mit marktfrische Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Eiern, Ananas und gebratenen Putenstreifen 8,90

Chicken Salat

mit marktfrische Blattsalaten, Tomaten, Gurken, gebratenen Zucchini-Streifen und würzigem Hähnchen mit Balsamico Dressing 8,90

Bergsteigersalat

mit marktfrische Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Käsestreifen, Eiern und gerösteten Champignons 8,90

Bayrische Schmankerl

Saftiger Krustenbraten

vom bayerischen Jungschwein, frisch aus dem Ofen
mit Blaukraut und Kartoffelknödel

9,80

Eine halbe Schweinshaxe

saftig, knusprig gegrillt mit Krautsalat
und Kartoffelknödeln

10,80

Holzfüllersteak

mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck

11,80

Jägerbraten

vom Schwein, dazu Pilzrahmsoupe, Spätzle und Preiselbeerbirne

10,90

Schwabenpfanne

gegrilltes Schweinefilet, Schwammerlsoupe und Kässpätzlen

14,80

„Drei Schwaben Küchen Pfanne“

mit Krustenbraten, Haxe, Hähnchen, Speck, Kartoffel- und Semmelknödel

15,80

Jedes Gericht auf zwei Tellern möglich, 1,50 € Aufpreis.

Beilagen Änderung mit gemischtem Salat, 1,50 € Aufpreis.

Für den kleinen Hunger

Zwei Spiegeleier mit Gewürzgurke und Bratkartoffel mit Speck

5,90

1/4 Hähnchen mit Pommes

7,90

Kleiner Krustenbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödeln

6,90

Kleiner Jägerbraten

vom Schwein, dazu Pilzrahmsoupe, Spätzle, Preiselbeerbirne

8,90

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb, dazu Bratkartoffeln mit Speck

11,90

Frisch aus der Hähnchenbraterei

Halbes Haunstetter Grillhendl

Frisch gegrillt vom Spieß, saftig, einzigartig gewürzt

7,95

Halbes Haunstetter Grillhendl komplett

Halbes Hendl, frisch gegrillt mit Pommes Frites und gemischtem Salat

10,95

Chili Bird

Halbes Grillhendl mit pikanter Chili-Sauce[±]
und Nacho-Bröseln überbacken

8,95

Grillhendl nach Schweizer Art

Halbes Grillhendl mit Käse überbacken

8,95

Rotes Pfefferhendl

Halbes Grillhendl mit Sweet-Chili-Sauce und rotem Pfeffer gewürzt

8,95

Knoblauchhendl

Halbes Grillhendl kräftig mit Knoblauch gewürzt

8,95

Backhendl „Haunstetter Art“ (Backzeit ca. 20 min)

Halbes Grillhendl paniert und goldbraun gebacken, in vier Teilen

9,95

Pfannengyros vom Hendl

Ausgelöstes Hendlfleisch pikant gewürzt, mit Pommes Frites
und Krautsalat, dazu Knoblauch Díp

8,95

Hendl nach Bauern Art

Ausgelöstes Hendlfleisch mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln,
Spiegelei, in der Pfanne serviert

8,95

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kässpatzen mit Röstzwiebeln und Blattsalat	7,90
Schwammerl in Rahm mit Semmelknödel	9,80
Spätzlepfanne Spätzle mit Gemüse und frischen Champignons, mit Käse überbacken	8,90
Gemüsepfanne Frisches Gemüse, knackig zubereitet in einer Curry-Wok-Sauce, mit Reis	8,90
Zu allen vegetarischen Gerichten reichen wir auf Wunsch frisches Hähnchenbrustfilet (gegrillt)	3,95

Feine Fischspezialitäten

Zanderfilet vom Grill an Weißweinschaum, mit Mandelbrokkoli und Salzkartoffeln	16,90
Forelle nach Müllerinart (Wartezeit bis zu 20 Minuten) mit Blattspinat und Salzkartoffeln	10,90

Schnitzelspezialitäten

Vom Schwein

Schnitzel nach Wiener Art vom Schweinerücken mit Pommes Frites 10,80

Cordon Bleu

Goldbraun gebacken mit Vorderschinken und Käse gefüllt,
dazu Pommes Frites

12,80

Von der Pute

Augsburger Schnitzel

saftiges Putenschnitzel, goldbraun gebacken, mit Pommes Frites

9,80

Knusperschnitzel

saftiges Putenschnitzel in Knusperpanade (Cornflakes), mit Pommes Frites

11,80

Vom Kalb

Echtes Wiener Schnitzel vom Kalb, dazu Bratkartoffeln mit Speck

17,90

Beilagen

Brot	0,70
Breze	0,90
Butterbreze	1,40
Bratkartoffeln mit Speck	2,50
Pommes Frites	2,50
Kartoffelsalat	2,50
Country-Potatoes	2,50
Knoblauch Brötchen	2,50
Spätzle	2,50
Kässpatzen	3,90
Rösti Taler (5 Stück)	2,50