















Übersicht der Allergen-Symbolik

-  A) Glutenhaltiges Getreide
namentlich Weizen, **w** (wie Dinkel, **d** und Khorasan-Weizen, **k**), Roggen, **r**, Gerste, **g**,
Hafer, **h** und Erzeugnisse daraus
-  B) Eier und Erzeugnisse daraus
-  C) Milch und Erzeugnisse daraus
-  D) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
-  E) Sellerie und Erzeugnisse daraus
-  F) Senf und Erzeugnisse daraus
-  G) Sesam und Erzeugnisse daraus
-  H) Soja und Erzeugnisse daraus
-  I) Schalenfrüchte
namentlich Mandeln, **m**, Haselnüsse, **h**, Walnüsse, **w**, Cashewnüsse, **c**, Pekannüsse, **p**,
Paranüsse, **p1**, Pistazien, **p2**, Macadamianüsse, **m1** und Erzeugnisse daraus
-  J) Fische und Erzeugnisse daraus
-  K) Krebstiere und Erzeugnisse daraus
-  L) Weichtiere und Erzeugnisse daraus
-  M) Lupinen und Erzeugnisse daraus
-  **SO₂** Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr N)

Übersicht der deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe

Nr.	1	mit Konservierungsstoff
Nr.	2	mit Farbstoff
Nr.	3	mit Antioxidationsmittel
Nr.	4	mit Süßungsmittel Saccharin
Nr.	5	mit Süßungsmittel Cyclamat
Nr.	6	mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Nr.	7	mit Süßungsmittel Acesulfam
Nr.	8	mit Phosphat
Nr.	9	geschwefelt
Nr.	10	Chinin haltig
Nr.	11	koffeinhaltig
Nr.	12	mit Geschmacksverstärker
Nr.	13	geschwärzt
Nr.	14	gewachst

G Glutenfrei Zubereitung möglich

L Laktose freie Zubereitung möglich

Aus der Suppenküche

Flädlesuppe

der beliebte Schwabenklassiker

G L A, w B C E H

4,70 €

Mauldaschasüpple mit Zwiebelschmelze

Rinderkraftbrühe mit leckerem Mauldäschle

A, w B C E H

4,90 €

Schwäbische Kartoffel-Petersilienwurzelsuppe

mit Chips vom Bauernschinken

A, w B E F M

5,20 €

Leckeres vorweg oder einfach nur so!

Frittierte Datteln im Speckmantel

an kunterbuntem Blattsalatbukett

D, G, H, K

5,20 €

Geräuchertes Forellenfilet an Sahnemeerrettich

umlegt mit edlem Feldsalat, Butter

und frisch gebackenem Steinofenbaquette

A, w B E F M

12,80 €

Salatvariationen

Wählen Sie dazu:

Balsamico **F** -, Himbeer- oder Hausdressing D E F G H K,

Zu allen großen Salatplatten reichen wir frisch gebackenes Steinofenbaquette. **L**

Beilagensalat

Bunte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, frische Rohkost,
selbstgemachter Kartoffelsalat, Croutons und Sprossen

A, w

5,10 €

Große, farbenfrohe Salatplatte

verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, frische Rohkost,
selbstgemachter Kartoffelsalat, Croutons und Sprossen

A, w

9,20 €

wahlweise mit:

gebratene, hausgemachten Maultaschen

A, w B E F M G

14,10 €

Putenbruststreifen vom Grill

14,80 €

Schwäbisches Vesper

Dazu reichen wir unser selbst gebackenes, ofenfrisches Bauernbrot. [L](#)

„Äbbas von Ällam aus dem Rauch“

Landjäger, Schwarzwälder Schinken, Bauernwurst
und geräuchertes Forellenfilet reichlich garniert

A, w B C E F M

9,20 €

Deftiger Wurstsalat

mit Gürkchen und Zwiebeln

E F

9,10 €

Schwäbischer Wurstsalat

mit deftigen Schwarzwurststreifen

E F

9,10 €

Schweizer Wurstsalat

mit Streifen vom Emmentaler Käse

C E F

9,30 €

Schwäbischer- Schweizer Wurstsalat

mit deftigen Schwarzwurststreifen

E F

9,50 €

Feines aus dem Schwäbischem Ländle

Ein Paar feine Bratwürste vom Grill

mit leckerem Bratensoßle und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat

A, w B C E F

10,80 €

Saure Kutteln nach Omas Küche

im Trollingersößle, serviert mit krossen Bratkartoffeln

10,20 €

oder unserem ofenfrischen Bauernbrot

A, w, r, g E G L

9,80 €

Lensa ond Spätzle - das klassische Essen der Schwaben

Linsengemüse, hausgemachte Spätzle, Saitenwürstchen
und eine Scheibe mageren, gerauchten Bauchspeck

A, w C E F G

13,50 €

Hausgemachte Maultaschen

abgeschmälzt mit Zwiebelchen, Bratensoß', Kartoffel-und Blattsalate

A, w B E F G

13,80 €

Kompf's Hausspezialitäten aus der Pfanne und vom Grill

Original Wiener Kalbsschnitzel

garniert mit Zitrone, Kaper und Sardelle, dazu leckerer Kartoffel-Gurkensalat

A,w,r,g B F G J M G

17,90 €

Gekochte Rinderzunge

in Madeirasöfle angerichtet mit Petersilienkartoffeln

A,w B C E F

14,80 €

Saftiger Zwiebelrostbraten vom Grill (Arg. Black Angus)

mit Schmelzzwiebeln, hausgemachten Eierspätzle an Trollingersöfle

A,w B C E F G

22,90 €

Gegrilltes zartes Putenschnitzel

„natur“ im Rahmsöfle mit hausgemachten Eierspätzle

C, A,B,E, so²

17,60 €

Schwäbisch eingelegter Sauerbraten- wie Oma es schon machte

serviert mit selbstgemachten Spätzle und Preiselbeeren

A,B

16,80 €

„Jettenburger“ Pulled Pork im Vollkornweckle

dazu Farmersalat, Steakhouse-Pommes und hausgemachter rauchiger BBQ-Sauce

A,w,E,C,B,H,D,I alle,M,G

12,80 €

„Kompf- Pfännle“ mit Landschwein Medaillons

Rahmchampignons, Käsespätzle und ein leckeres hausgemachtes Maultäschle

A,C,B,E,F,M

22,60 €

Arg. Black Angus Rumpsteak

mit hausgemachter feinen Kräuterbutter und cremiges Kartoffelgratin

C,H,M

24,90 €

Entrecote vom Freesisch- Rind 300 g

aus der norddeutschen Freilandhaltung mit Steakhouse Pommes
und unserer hausgemachten Kräuterbutter

C H M

25,80 €

Fischers Fritz fischt ...

Frisches Lachssteak

gegrillt, mit heißer Ofenkartoffel und unserem hauseigenen Kräuterquark

C, j, so²

18,90 €

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet

auf sautiertem Babyspinat und schmackhaften Rosmarinkartoffeln

C, J L

19,20 €

Für unsere vegetarischen Liebhaber

Gnocchi in verlockendem Gorgonzolarahm und Walnüssen

Aw,C,J,B

11,60 €

Hausgemachte Rahmkäsespätzle aus dem Gusspfännle

mit gedünsteten Zwiebelchen und einem kleinen, grünen Salätle

A,w B C F G

11,80 €

Brezelknödel an erntefrischen Waldpilzen

und frischen Kräutern in köstlichem Rahm

A,w,g,B,C

13,60 €

Karamellierter Ziegenkäse mit Steinofenbaguette

mit bunten Blattsalaten, Feigensenf mit prickelnden Granatapfelkernen

Birnenkompott, einer herzhaften Mischung gerösteter Nüsse

A, w ,r E F I,m,h,w,c,p,p1,p2,m1 G

13,80 €

... aus heimischen Wäldern frisch für Sie!

Wildedelgulasch

Rotwein- Preiselbeerbirne, dazu schmackhafter Brezelknödel und Apfel- Zimtblaukraut

A,w,B,C,E so2

22,90 €

Rehbraten an Wacholdersößle

Rotwein- Preiselbeerbirne, Waldpilzrahm und hausgemachten Eierspätzle

A,w,B,C,E so2

23,60 €

Rosa gebratener Rehrücken mit feiner Rotwein- Preiselbeerbirne

an wohlschmeckendem Wildsößle, Speck- Rahmrosenkohl und hausgemachten Spätzle

A, B, C, E, SO₂

29,80 €

Beilagen:

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^c

4,90 €

frisches buntes Marktgemüse

5,10 €

Steakhouse-Pommes

4,20 €

Rosmarinkartöffeln

4,20 €

Kartoffel-Gurken Salat ^{e F}

4,20 €

Krosse Bratkartoffeln

4,80 €

Cremiges Kartoffelgratin ^c

4,50 €

selbstgemachte Eierspätzle

mit Eiern vom Waltersberger Hof

^{G A,w B}

4,50 €

Unsere Dips & Soßenauswahl:

Kräuterquark mit frischen Kräutern ^c

aus eigenem Garten

1,50 €

Hausgemachte Kräuterbutter ^{C E F}

1,50 €

Trollinger Sößle ^{E Fso2}

1,50 €

Sauerbratensößle ^{C E Fso2}

1,50 €

Rahm- / Wildsoße ^{C E Fso2}

1,50 €

Pilze à la Crème ^{C E Fso2}

1,50 €

Kinder, Kinder, Kinder... (bis 14 Jahre)

Goldstücke Pommes frites

mit Ketchup oder Mayonnaise

^{EBF}

3,90 €

Wickie

Maultäschle mit Kartoffelsalat

und Bratensoße ^{ABCEFMGL}

5,20 €

Käpt'n Sharky

Paniertes Schnitzelchen vom Kalb

mit Pommes frites und Ketchup

^{ABGMGL}

6,90 €

Zauberberg

Ein Berg selbstgemachter Eierspätzle

mit Rahmsoße ^{ABCG L}

4,20 €

Angry Birds Chicken Nuggets

mit Pommes frites

^{AE}

6,30 €

Räuberteller

Bestelle dir einen leeren Teller,

räubere bei deinem Nebensitzer

0,00 €

Kinder-Überraschung

Eine Riesen-Kugel Smarties Eis, Gummibärchen, Esspapier, bunte Streusel,

Schokoperlen, Krokant und Schoko- oder Erdbeersoße

^{ABCDEHI}

3,90 €

Als süßen Abschluss ... es ist schön verwöhnt zu werden!

Heiße Liebe

Zartschmelzendes Vanille- Eis, Sahnewölckchen und heiße Himbeeren

A B C H I

6,90 €

Warmer Ofenschlupfer

mit Äpfelchen und Rosinen mit einer Kugel Vanille Eis

A w B C H I alle, G D

7,10 €

Hausgemachte Panna Cotta

Parfümiert mit Tonkabohne auf karamellisierten Ananas

C

7,10 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern, an einer Kugel Vanilleeis und luftigem Schlag

A B C H I

7,20 €

Sündig leckerer Apfelstrudel

mit selbstgemachter Vanillesoße an einer Kugel Vanilleeis

A w B C H I alle, G D

7,20 €

Dreierlei Sorbet & frische Früchte

Sorbet von sizilianischen Zitronen, Totapuri Mango und schwarzen Johannisbeeren

G L *vegan*

7,40 €

Solo-Kugel Mövenpick-Eis

...stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst zusammen aus den Sorten:

2,20 €

**-Crème Vanilla -Chocolate Chips -Bratapfel /Vanille -Zimt/Pflaume -Maple Walnuts
-Cioccolata Stracciatella -Strawberry Cream -Mascarpone /Nektarine -Frozen Yoghurt**

Alle Milcheis-Sorten und Waffelröllchen können Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten.

Waffelröllchen A B C I C / Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl

-Citronen Sorbet

-Passionsfrucht Sorbet

-Cassis Sorbet

glutenfrei, laktosefrei, vegan

mit frischer Schlagsahne c L

1,00 €

mit Schuss Likör (Eierlikör B C, Bailey's², Maraschino)

1,50 €

Kuchenauswahl - täglich frisch geliefert von Konditorei & Bäckerei Schneck

Produktbeschreibungen im Hause – bitte fragen Sie unser Service-Personal

ab 3,60 €