















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 Glutenfreie Zubereitung möglich
L Laktosefreie Zubereitung möglich
V vegan

Alle Speisen können Spuren von Gluten enthalten!

Aus der Suppenküche

Flädlesuppe – der beliebte Schwabenklassiker **G A w B C E** 5,90 €

Tomatencremesuppe **C E** 7,50 €

Salatvariationen

Wählen Sie dazu: Balsamico- **F**, Joghurt- **C F** oder Hausdressing **D E F G H K**

Beilagensalat 7,20 €

Rohkost und Blattsalate der Saison mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Croutons **A w**

Caesar Salad 18,20 €

Romanasalat mit frisch gehobeltem Parmesan, Croutons, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Caesardressing **A w B C E F L J S O²**

gerne auch vegetarisch mit gebratenen Kräuterseitlingen

Große, bunte Salatplatte 13,00 €

Rohkost und Blattsalate der Saison mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Croutons **A w**

wahlweise mit:

- gebratenen, hausgemachten Maultaschen **A w B E F M** 18,50 €
- Putenbruststreifen vom Grill 18,50 €
- panierten Schnitzeln 19,50 €

Karamellisierte Ziegenkäse 19,40 €

mit sommerlichen Blattsalaten, Birnenkompott, erntefrischen Feigen und einer Mischung gerösteter Nüsse **A w r E F I m h w c p p1 p2 m 1 G**

Zu allen großen Salatplatten reichen wir Steinofenbaguette

Schwäbisches Vesper

„Äbbes von Ällem zom probiera“ 13,80 €
Obazda, Wurstsalat & hausgemachtes Maultäschle auf Kartoffelsalat **A w B C E F M**

Wurstsalat

- **Deftig** mit Gürkchen und Zwiebeln **E F 8** 12,00 €
- **Schwäbisch** mit leckeren Schwarzwurststreifen **E F 8** 12,50 €
- **Schweizer** mit würzigen Streifen vom Emmentaler Käse **C E F 8** 12,50 €
- **Schwäbisch-Schweizer** mit Schwarzwurst und Emmentaler Käse **C E F 8** 12,50 €

Zum Vesper & Wurstsalat reichen wir unser frisches Bauernbrot **A w g r**

Feines aus dem Schwabenländle

Ein Paar feine Bratwürste vom Grill 15,80 €
mit Bratensoße, hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat
und frischem Bauernbrot **A w g B C E F**

Saure Kutteln... wie Oma sie schon machte 15,20 €
im Trollingersößle, serviert mit Bratkartoffeln **A w E**

Kalbsleberle 19,50 €
im Trollingersößle, serviert mit Bratkartoffeln **E**

Lensa ond Spätzle - das klassische Essen der Schwaben 17,40 €
Linsengemüse, hausgemachte Eierspätzle, Saitenwürstchen und
eine Scheibe gerauchten Bauchspeck **A w E F**

Hausgemachte Maultaschen 18,50 €
abgeschmälzt mit Zwiebeln, Bratensoße, Blatt-und selbstgemachtem Kartoffelsalat
A w B C E F M

Schwabenschmaus 25,00 €
Paniertes Schnitzel und eine hausgemachte Maultasche auf Kässpätzle
an feiner Rahmsoße **A w g B E F**

Fischers Fritz fischt.....

Frisches Lachssteak gegrillt 28,00 €
mit Rosmarinkartöffelchen und Marktgemüse **L C J**

Kompf's Hausspezialitäten aus der Pfanne und vom Grill

Jetten Burger 230g Angus Beef auf Blattsalat, Zwiebeln, Tomate, Cheddar und BBQ-Soße, dazu Süßkartoffelpommes A w r B C F G H	20,50 €
Herzhaftes Rindergulasch mit hausgemachten Eierspätzle A w g B E F G	23,00 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ garniert mit Zitrone dazu selbstgemachter Kartoffel-Gurkensalat oder hausgemachte Eierspätzle oder Pommes A w r g B G	18,90 €
Schweinemedallions mit hausgemachten Eierspätzle und Pilzrahmsoße A w B C E F G	26,50 €
Saftiger Zwiebelrostbraten vom Grill mit 230g Rohgewicht mit Schmelzzwiebeln, hausgemachten Eierspätzle und Trollingersoße A w B C E F G	29,90 €
Gegrilltes Putensteak mit Rahmsoße und hausgemachten Eierspätzle C E G	19,50 €
Rumpsteak 230 g Rohgewicht vom jungen argentinischen Black Angus Rind mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Rosmarinkartöffelchen C E F	33,00 €
Entrecôte vom Angus Rind, 250 g Rohgewicht gegrillt, mit Kräuterbutter und Süßkartoffelpommes, verfeinert mit Parmesan und Trüffelmayonnaise B C	33,00 €

Vegetarische Gerichte

Trüffelpommes Süßkartoffelpommes oder Steakhouse-Pommes mit Parmesan und Trüffelmayonnaise B C	11,50 €
Hausgemachte Rahmkäsespätzle im Pfännle serviert, mit gedünsteten Zwiebeln A w B C 2 G	17,30 €
Kichererbsen-Kokos-Curry mit frischem Gemüse 1 V	16,50 €

Beilagen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark C	6,50 €
Frisches Marktgemüse V	6,90 €
Hausgemachte Eierspätzle A w B G	5,90 €
Steakhouse-Pommes V	5,90 €
Selbstgemachter Kartoffel-Gurkensalat E F	5,90 €
Rosmarinkartoffeln V	6,20 €
Bratkartoffeln V	6,30 €
Bunter Salatteller mit sommerlichen Blattsalaten und Rohkost JE NACH DRESSING: BITTE BEACHTEN!	7,20 €

Dips & Soßen

Dips	2,00 €
Kräuterquark mit frischen Kräutern C	
Selbstgemachte Kräuterbutter C	
Soßen	2,00 €
Trollingersoße E F SO²	
Rahmsoße C E F SO²	
Pilzrahmsoße C E F SO²	
Ketchup, Mayonnaise, Senf	0,50 €

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

Goldstücke V	6,80 €
Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	
Zauberberg	6,80 €
Selbstgemachte Eierspätzle mit Rahmsoße A w B C G L	
Wickie	7,50 €
Hausgemachtes Maultäschle mit Kartoffelsalat und Bratensoße A w B C E F M	
Käpt'n Sharky	8,60 €
Paniertes Schnitzelchen vom Schwein mit Pommes frites A w r g B G	
Räuberteller	0,00 €
bestelle dir einen leeren Teller und räubere bei deinem Nebensitzer	
Kinder-Überraschung	4,50 €
Eine Riesen-Kugel Erdbeereis, Gummibärchen, bunte Streusel, Schokoperlen und Schokosoße A B C D E H I	

Dessert...Ebbes zom schlecka...

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 8,50 €
an einer Kugel Vanilleeis und luftigem Schlag **A B C H I**

Dreierlei Sorbet & frische Früchte **G L V** 8,10 €
Sorbet von Zitronen, Passionsfrucht und schwarzen Johannisbeeren

Solo-Kugel Mövenpick-Eis 2,50 €
...stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst zusammen aus den Sorten:
C Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl

Crème Vanilla
Chocolate Chips
Strawberry Cream
Maple Walnuts

Alle Milcheis-Sorten und Waffelröllchen können Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten.
Waffelröllchen **A B C I**

Citronen Sorbet **G L V**
Passionsfrucht Sorbet **G L V**
Cassis Sorbet **G L V**

mit frischer Schlagsahne **C L** 1,50 €
Portion Soße / Topping kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten 1,00 €
mit einem Schuss Likör (Eierlikör **B C**, Bailey's², Maraschino) 1,80 €

Eiskaffee 7,80 €
Vanilleeis, gekühlter Kaffee², Sahne, Raspel-Schokolade und Schokosoße
C I – kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten

Eisschokolade 7,80 €
Vanille- und Schokoladeneis, Trinkschokolade, Sahne und Schokosoße
C I – kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten

Kuchen- Tortenauswahl - täglich frisch geliefert vom Landgut Kemmler ab 3,90 €
Produktbeschreibungen im Hause – bitte fragen Sie unser Service-Personal