

____Vorspeisen und Suppen____

- V „Vitalsalat“** **vegan möglich**
knackiger Salatteller mit gerösteten Kernen und Croûtons 7 €
- gebratene Wachtelbrüstchen**
mit Balsamico-Alblinsensalat, Zupfsalaten und Wurzelbrot 14,5 €
- V gebackener Ziegenfrischkäse**
und Ziegenfrischkäsemousse mit Salatstrauß,
Zwetschgen-Mirabellenchutney und Wurzelbrot 14,5 €
- geschmelztes Hackfleischmaultäschle**
mit Kartoffel- und Blattsalat 13,8 €
- Kräuterflädle** in der kräftigen Rinderbrühe 7,5 €
- fein-würzige asiatische Garnelensuppe** **vegan möglich**
mit Ingwer, Zitronengras, Chili und Kokosmilch 8,7 €
- V Tomatensuppe**
mit Basilikum Creme fraîche **vegan möglich** 8,7 €

____Fisch und mehr____

- gebratenes isländisches Fjordlachsfilet**
auf rahmigem Blattspinat, dazu Basmatireis 29 €
- „Salat Fischerglück“**
gebratenes Saibling- und Wolfsbarschfilet mit Riesengarnelen
und Kartoffelspalten, dazu bunte Blattsalate mit
Passionsfruchtdressing, Radieschen und Kirschtomaten 29 €

_____ Fleischlos glücklich _____

- V Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse** im Kräuterrahm ,
mit Röstzwiebeln und Schnittlauchröllchen,
dazu marktfrische Salate 18,5 €
- V Bergkäseknödel und Spinatschlutzkrapfen**
auf cremigem Pilzragout, dazu marktfrische Salate 21,5 €
- V paniertes Kohlrabischnitzel** mit Kräuterdip,
Kartoffelspalten und marktfrischen Salaten 20,5 €
- V Quorngeschnetzeltes** **vegan**
in fein-würziger Grillgemüse- Paprikasoße
dazu Röstitaler 22 €

_____ Geflügel und Wild _____

- x Geschchnetzeltes von der Hähnchenbrust** mit Gemüse
in fein-würziger Currysoße,
dazu Reis und marktfrischen Salaten 23 €
- „Salat Backhähnchen“**
mit gebackener Hähnchenbrust, bunt garniert
mit Kernen und Brotwürfelchen 23 €
- x zart geschmortes Rehragout in Wacholdersoße**
mit gebratenen Pilzen, Semmelknödeln und Preiselbeerbirne 26 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

_____Für Schnitzelfans_____

„Paprikaschnitzel“

natur gebratenes Schweinerückensteak mit fein-würziger
Paprikasoße, Kartoffelecken und marktfrischen Salaten 25,5 €

- x „Wiener Schnitzel“** aus dem Kalbsrücken geschnitten
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und marktfrischen Salaten 31,5 €

„Allgäuer Cordon bleu“

mit Wacholderschinken¹ und Bergkäse gefüllt,
dazu pommes frites und knackige Salate 26,8 €



_____Ostalb Lamm_____

von der Schäferei Johannes Smietana in Steinheim am Albuch

„Schäferglück“

gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit feiner Soße, Gemüsemosaik und Röstitaler 31,5 €

- x „Lammduett“**
gefüllte Lammbrust und Lammbraten mit feiner Soße,
dazu gebratene Kräuterseitlinge und Kroketten 27,5 €



_____ Schwäbische Leibspeisen _____

	saure Nieren mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten	19,8 €
	knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Krautsalat	25,5 €
x	„Schwabenstreich“ gebratene Schweinemedallions auf Spätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Speck, Rahmsoße und marktfrische Salate	25,5 €
x	geschmorte Ochsenbäckle an ihrer Soße, Gemüsemosaik und hausgemachten Spätzle	27 €
	„Grillteller Linde“ mit kleinem Rostbrätle, Schweinemedallion, Hähnchenbrust und Rostbratwürstchen, dazu Kräuterbutter und pommes frites	26 €
	Rinderleber „Tiroler Art“ mit Bratensoße, Speck und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelkrapfen und marktfrische Salate	24 €
	schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Balsamico-Bratensoße, Röstzwiebeln, Spätzle und marktfrischen Salaten	32,5 €
x	zarter Rahmsauerbraten mit feiner Soße, Spätzle und marktfrischen Salaten	26,5 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

____Vesperzeit____

„Wurstsalat₁“

mit Essiggurke₃, Radieschen, Zwiebelringen und Brot 13,2 €

„Schweizer Wurstsalat₁“ mit Bergkäse,

Essiggurke₃, Radieschen, Zwiebelringen und Brot 13,5 €

„Schwäbischer Wurstsalat₁“ mit Schwarzwurst,

Essiggurke₃, Radieschen, Zwiebelringen und Brot 13,5 €

mild gebeizter Räucherlachs mit Kartoffelpuffer,

kleinem Salatstrauß und Sahnemeerrettich und Kren 18 €

bunte Salatplatte mit feinem Balsamicodressing,

gekochtem Ei, gerösteten Kernen, Kracherle
und Bergkäsestreifen 18 €

„Haustoast Linde“

paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Brot,
dazu Spiegelei, Essiggurke₃ und Salatgarnitur 17,8 €

1 Phosphat 2 Koffein 3 Süßungsmittel Saccharin 4 Süßungsmittel Acesulfam 5 Farbstoff
6 Konservierungsmittel 7 Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

**Bitte beachten Sie, dass wir für eine Einwegverpackung 0,80 Euro
in Rechnung stellen.**

**Über das app -basierte Mehrwegsystem vytal sind die
Verpackungen für Sie kostenlos.**

**Gutscheine aus den Kalenderjahren 2020, 2021 und 2022
sind noch bis 31.12. 2025 bei uns einlösbar.**

Sommer (Genuss)

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

mit Parmaschinken und Gartensalbei ummantelt
an fruchtiger Tomatensoße, dazu Fettuccine
und bunte Blattsalate

24,8 €

gebratenes Saiblingsfilet

auf lauwarmem Alblinsen-Gemüse-Salat
mit Parmesanknusper

25,5 €

„Burger 1904 vegan“

Quornpattie im Briochebun mit Tomaten-Paprikadip,
Zupfsalaten, Tomate und Zwiebelringen,
dazu servieren wir Süßkartoffelpommes

18,5 €

„Ostalb Lammburger 1904“

mit feinem Lammpattie im Briochebun,
Tomaten-Paprikadip, Zupfsalaten, Tomatenscheiben und
und Zwiebelringe, dazu servieren wir Süßkartoffelpommes

23 €

„Surf and Turf“

Rostbrätle und Garnelenspieß mit Kräuterbutter, geschmolzenen
Kirschtomaten und Süßkartoffelpommes

34,8 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld
Hinweise zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf unserer Vesperkarte

Willkommen in unserer Sesamstrasse

„Ernie“

Portion Spätzle mit Rahmsoße oder Bratensoße 6,5 €

„Samson“

Flädlesuppe 7,5 €

„Bert“

Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 6,5 €

„Finchen“

2 Stk. Kartoffelpuffer mit Apfelmus 8,5 €

„Tiffy“

paniertes Seelachsfilet mit pommes frites 11 €

„Krümelmonster“

Schweinemedallions mit Rahmsoße und Spätzle 11 €

„Kermit“

paniertes Schweineschnitzel mit pommes frites 11 €

„Bibo“

Hähnchenschnitzel, natur gebraten, mit Rahmsoße und Kroketten 11 €

„Graf Zahl“

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 10 €

„Ritterschale“

kunterbuntes Dessert mit 2 Kugeln Eis nach Wahl,

Minimarshmellows, Schokolinsen und süßer Überraschung 6,5 €

Eissorten zur Wahl:

Vanille, Haselnuss, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Banane-Sauerrahm, Stracciatella, Joghurt-Heidelbeere, Walnuß, Sauerrahm-Himbeere-rote Bete, Sauerrahm-Minze

Unsere Eissorten

Vanille 1, Haselnuss 1, Erdbeere, Minze
Schokolade 1, Zitrone, Stracciatella, ,
Walnuss, Sauerrahm-Himbeere-rote Bete,
Banane- Sauerrahm, Joghurt-Heidelbeere

1 Kugel Eis	2,9 €
mit Sahne	3,5 €

Gemischtes Eis (3 Kugeln)	7,2 €
mit Sahne	7,8 €

Süßes Früchtchen vegan	5,5 €
1 Schlemmerkugeln hausgemachtes Sorbet mit Fruchtspiegel und Beeren	

Zur Wahl:	Kirsche
	Aprikose
	Mirabelle
	Himbeere- Stachelbeere
	grüner Apfel-Basilikum
	Erdbeere

Unsere Eiskreationen

Espresso + Eis 6,6 €

1 Schlemmerkugel Vanilleeis mit Espresso

Eierlikörbecher 9,5 €

Schokoladen- und Stracciatellaeis mit
Eierlikör, Sahne, Schokoladensoße
und Schokoladenperlen

Joghurtbecher 9,5 €

Vanille- und Joghurt-Heidelbeereneis
mit marinierten Beeren, Naturjoghurt
Sahne und gerösteten Mandeln

Nussbecher 9,5 €

Walnuss- und Haselnusseis
mit marinierten Nüssen, Sahne,
Karamellsoße und Krokant

Unsere Dessertkreationen

Schokolade/ Mango/ Himbeere 13,5 €

zartbitteres Schokoladenmousse und fruchtige Mango- Passionsfruchtcreme mit Himbeeren und Kakaocrumble

Tonkabohne/ Apfel/ Himbeere 13,5 €

Dreierlei mit Tonkabohnenparfait, gebackenem Apfelkühle mit Vanilleschaum und Sauerrahm-Himbeere-rote Bete-Eis

Vanille/ Beeren/ Bete 12,5 €

Creme brûlée und Sauerrahm-Minze Eis mit marinierten Beeren und Knusperhippe

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung – 1 mit Farbstoff
Hinweise zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf der Vesperkarte

Unsere Dessertkreationen

Schokolade /Mango **vegan** 10 €

veganes Schokoladensorbet
mit fruchtigem Mangoragout
und zartbitterem Schokobruch

Schmarrn / Streuobst 13,5 €

hausgemachter Kaiserschmarrn mit
gerösteten Mandelblättchen,
Apfel- Quittenkompott aus dem eigenen
Streuobstgarten und Vanilleschaum

Schokolade / Karamell/ Brownie 13,5 €

Dessertteller mit zartbitterem
Schokoladenmousse, Milchkaramelleis
und Schokoladen- Pekannussbrownie

Unsere Aktionsdesserts

Zimt + Heidelbeere

8,5 €

1 Schlemmerkugel Zimt- Quarkeis
mit Heidelbeerragout, Vanilleschaum
und Knusperblatt

Buttermilch+ Erdbeere

10,5 €

1 Schlemmerkugel Buttermilch-
Rhabarbereis mit marinierten Erdbeeren
und Vanilleschaum

Aprikose + Holunderblüte

10,5 €

gratinierte Aprikosenspalten mit Joghurt-
Limette-Holunderblüteneis und Knusperblatt

Genießen Sie unsere Saison- Eissorten als einzelne Kugeln:

Buttermilch-Rhabarber, Zimt-Quark
schwarzer Sesam-Erdnuss,
Joghurt-Limette-Holunderblüte
