

Suppen

- Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 4,20 €
Tomatenrahmsuppe mit Basilikum und Croutons 4,40 €
Rahmsuppe von Petersilienwurzeln mit Pinienkernen 4,90 €

Fisch

Rotfleischige Forelle (Grätenfrei)
im Parmesan – Thymianmantel gebraten
Noilly – Pratsauce
feine Nüdelchen, bunter herbstlicher Salatteller
17,90 €



Zanderfilet in Butter gebraten
„Müllerin Art“
Dampfkartoffeln, herbstlicher Salatteller
18,00 €

Allerlei



Hausgemachte Maultaschen
geschmelzt mit Speck und Zwiebeln
bunter Salatteller
11,20 €

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Kürbis und Ziegenkäse
in Butter geschwenkt
auf Tomatencoulis, herbstlicher Salatteller
13,00 €

Allgäuer Käsespätzle
geschmelzt mit Zwiebeln
bunter Salatteller
12,50 €

Fleischgerichte



Schwäbischer Rahm – Sauerbraten
in seiner Sauce

(vom Mittel – Bugblatt geschnitten, daher saftig und leicht durchwachsen)

handgemachte Butterspätzle, Serviettenknödeln
bunter Salatteller

16,00 €

Kalbsteak in Steinpilzbutter gebraten
im herbstlichen Gemüsebeet serviert
Kartoffelgratin überbacken mit Grana Padano

18,80 €

Barbarie – Entenbrust rosa gebraten
an einer Zwetschgen – Portweinsauce
Apfel – Rotkraut, geschmelzte Kartoffelknödeln

17,90 €

Nufringer Grillteller

Black – Angusrind, Kalbsteak, Schweinemedailon,
Würstchen, Speck vom Grill
grüne Bohnen, hausgemachte Kartoffelrösti

18,90 €



Zwiebel – Rostbraten vom Angus Rind
mit zweierlei Zwiebeln, Bratensauce
handgemachte geschmelzte Butterspätzle
Salate der Saison

21,50 €

Zum Dessert empfehlen wir:

Hausgemachtes Tiramisu
von der Apfelquitte mit Likör verfeinert
4,90 €