



SAISONALE EMPFEHLUNGEN

Kürbissuppe (klein/groß) Kürbis Kokossüppchen vom Hokkaido, verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl (vegan)	5,50 / 8,50
Hirschgulasch Edelgulasch vom Hirsch in Rahm, serviert mit Haselnussspätzle und Apfelrotkohl	19,90
Krosse Ente Kross gebratene Ente mit Orangenjus, Apfelrotkohl und gebratenen Kartoffelklößen	20,90
Champignon- Waldpilzrahm mit gebratenen Serviettenknödeln und Lauchzwiebeln	14,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Puderzucker	7,50

VORSPEISEN

Flädlesuppe (klein/groß) Rinderkraftbrühe mit Flädle, Fleisch- und Gemüseeinlage	5,50 / 8,50
Kürbissuppe (klein/groß) Kürbis Kokossüppchen vom Hokkaido, verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl (vegan)	5,50 / 8,50
Beilagensalat Rohkostsalate, gemischte Blattsalate an hausgemachtem Dressing	5,50

SALATBOWLS

Roßbergs Salatbowl Kichererbsen, Linsen, Cous Cous, Antipasti Gemüse und Blattsalate an Balsamico Dressing. <i>vegetarisch</i>	12,00
Bergsteiger Bowl Gebratene Hähnchenstreifen, Kichererbsen, Linsen, Cous Cous, Antipasti Gemüse und Blattsalate an Balsamico Dressing	15,50
Marrakesch Bowl Hausgemachte Falafel, Kichererbsen, Linsen, Cous Cous, Antipasti Gemüse und Blattsalate an hausgemachten Hummus Dressing. <i>vegan</i>	15,50
Schwaben Bowl Gebratene Maultaschenwürfel, Kichererbsen, Linsen, Cous Cous, Antipasti Gemüse und Blattsalate an Joghurt Dressing	15,50

VESPER UND HAUPTSPEISEN

Falafel Teller	13,90
Hausgemachte Falafel mit Tabouleh, Hummus und einem Joghurt-Minz-Dip <i>vegetarisch, auf Wunsch auch vegan erhältlich</i>	
Schwäbische Käsespätzle	14,90
Eierspätzle mit Bergkäse und Rahm. Garniert mit zweierlei Zwiebeln. Dazu reichen wir einen Beilagen Salat. <i>vegetarisch</i>	
Gerollte Maultaschen	13,50
Zwei Maultaschen an hausgemachtem Kartoffelsalat, mit Zwiebelschmelze und Bratensoße	
Linsen mit Spätzle	11,90
Berglinsen an Butterspätzle <i>vegetarisch</i>	
mit einem paar Saitenwürstle	+2,00
Gulaschsuppe	9,90
Deftiges Gulaschsüppchen mit Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika, dazu reichen wir Brot	

HAUPTSPEISEN

Roßbergs Ochsenbäckle	22,90
in Rotwein geschmort. Dazu reichen wir Schwenkgemüse und Butterspätzle	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	25,90
vom Rinderrücken, an Zwiebelstreifen, Rotweinjus und Butterspätzle	
Schwabenschmaus	19,90
Frisch gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken mit einer feinen Note von Meerrettich und süßem Senf, Käsespätzle mit Zwiebelschmelze, eine geschmälzte Maultasche, dazu Champignonrahm	
Paniertes Schnitzel	17,90
Frisch gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken mit einer feinen Note von Meerrettich und süßem Senf Dazu reichen wir Pommes Frites und Beilagen Salat Auswahl an Soßen: Bratensoße Champignonrahm Rahmssoße	
Hähnchengeschnetzeltes	15,90
Hähnchenstreifen in einer Champignonrahmssoße an Serviettenknödeln und Schwenkgemüse	

KINDERESSEN UND BEILAGEN

Für die Kinder

Spätzle mit Rahmsauce	4,50
Ein paar Saitenwürstchen mit Brot	4,50
Eine Maultasche mit Kartoffelsalat	5,50
Pommes Frites mit Hähnchenschnitzel	6,50

Teller Pommes Frites	5,50
Mit Ketchup und Mayonnaise	

Beilagen:

Pommes Frites	4,00
Spätzle	4,00
Schwenkgemüse	4,50
Kartoffelsalat	3,50
Brot	1,50
Extra Sauce	1,50
Beilagen Salat	5,50

DESSERT, EIS UND KUCHEN

Kleiner Kaiserschmarrn	6,90
Großer Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker	10,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Puderzucker	7,50
Lauwarmes Schokoküchlein an Beerenkompott	6,90
Lautertals Eisbecherle	3,00
In folgenden Sorten:	
▪ Schokolade	
▪ Vanille	
▪ Erdbeere (<i>vegan</i>)	
▪ Weitere wechselnde Sorten erfahren Sie von unserem Servicepersonal	
Stück Kuchen	3,80
Wechselnde Kuchen in unserer Kuchenvitrine Sahne +0,50€	