

Suppen

Gulaschsuppe mit Brot	6,20
Leberknödelsuppe	5,20
Flädlessuppe	5,20
Tomatensuppe	5,20
Scheibe Brot	0,50

Frisch gefangene Forellen

traditionell für Sie zubereitet

„Müllerin“ – Art
in Mehl gewendet,
gebraten

„Blau“
im Essig-Wurzelsud
gegart

Zu Ihrer Forelle servieren wir Salzkartoffel, zerlassene
Butter und einen grünen Beilagensalat

Der Preis der Forelle richtet sich nach deren Gewicht,

ca. 19,- bis 26,-

Warme Hauptspeisen

Hausgemachter Hackbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	15,80
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln	16,80
Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort mit Petersilienspätzle	17,80
Allgäuer Kässpätzchen mit kleinem Beilagensalat	13,80
Spinat-Käse-Knödel mit Tomatensauce	11,80
Gemischter Salatteller klein	4,90
groß	8,90

Alle unsere Hauptspeisen sind auch als kleine Portion
erhältlich - 1,50

Brotzeitkarte

„Einödsbacher“-Brotzeitplatte (reicht auch für 2)
Hittisauer Bergkäse, Bauernspeck, Landjäger, Leberwurst, roter und weißer Preßsack, Griebenschmalz, Roggenmischbrot, garniert mit Zwiebeln, Tomate, Gurke, Mix Pickles, Senf und Meerrettich 14,80

Käsebrod-Zeit

Mit Hittisauer Bergkäse belegtes Roggenmischbrot, garniert mit Zwiebeln, Tomate, Gurke, Mix Pickles 8,90

Schinkenbrod-Zeit

Mit Schwarzwälder Schinken belegtes Roggenmischbrot, garniert mit Tomate, Gurke, Mix-Pickles 8,90

Griebenschmalz-Brettchen

Ein Töpfchen Griebenschmalz, Roggenmischbrot, garniert mit Zwiebeln, Tomate, Gurke, Mix Pickles 5,90

Schweizer Wurstsalat

Lyoner gestiftelt, Bergkäse, Salatgurke, rote Paprika, Zwiebeln, Roggenmischbrot 9,80

...etwas Süßes

Gemischter Eisbecher		
3 Kugeln (Erdbeer-Vanille-Schokolade)		3,60
mit Sahne		+ 0,70
Eiskaffee oder Eisschokolade		
2 Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee,		
b.z.w Milkschokolade & Sahne		5,10
Speisequark mit Preiselbeeren		4,20
Hausgemachter Tageskuchen		3,50
mit Sahne		+ 0,70
Apfelstrudel		4,50
mit Vanillesoße		+ 2,--
mit Vanilleeis		+ 1,20
mit Sahne		+ 0,70

Milch

Vollmilch kalt oder heiß	0,5 l	3,--
mit Honig		+ 0,70
Buttermilch	0,5 l	3,--

Heiße Getränke



Haferl Kaffee	3,90
Tasse Kaffee	2,60
Milchkaffee	3,90
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	4,20
Heiße Milkschokolade mit Sahne	3,90



SELECTED TEA SINCE 1823

Becher Tee	
Darjeeling, Grüner Tee, Rooibos Orange, Kamille, Fenchel, Bergkräuter, Pfefferminz, Hagebutte, Früchte	3,90

...alkoholisch

Glühwein - Jagertee - Tee mit Rum	4,90
-----------------------------------	------

Säfte und alkoholfreie Getränke



	0,3 l	0,5 l
Apfelsaft naturtrüb		
Schwarzer Johannisbeernektar		
Rhabarbernektar		
Orangensaft	3,50	4,10
Fruchtsaftschorle	3,50	4,10
Orangenlimonade, Zitronenlimonade	3,50	4,10
Cola, Spezi	3,50	4,10
Kräuterlimonade	3,50	4,10
Holunderblütenlimonade	3,50	4,10
„Skiwasser“	3,00	3,40
Himbeer-Zitronensirup mit stillem Tafelwasser		
Tafelwasser	2,80	3,20
aus eigener Quelle, still oder mit Kohlensäure		

Biere



	0,3 l	0,5 l
Bayerisch hell		
Korbinian dunkel		
Radler hell oder dunkel	3,50	4,20
Hefeweizen hell		
Russ (Weizenradler)	3,80	4,50
Maß Bier / Radler	1 l	8,--
Maß Hefeweizen / Russ	1 l	8,60
Hefeweizen dunkel	0,5 l Flasche	4,50
Hefeweizen leicht		
Hefeweizen alkoholfrei		
Pils	0,33 l Flasche	3,80
Gold alkoholfrei		
Radler naturtrüb alkoholfrei		
Karamalz	0,5 l Flasche	4,10

Weißweine

0,25 l

5,60

2020 „Oberberger Baßgeige, Müller Thurgau

Qualitätswein, Kaiserstuhl, trocken, würzig,

feiner Muskatton

2020 „Heilbronner Staufenberg“, Riesling

Qualitätswein, Winzergenossenschaft Heilbronn,

halbtrocken, fruchtig-frisch

2019 „Kremser“, Grüner Veltliner

Qualitätswein, Klosterneuburg, trocken, kräftig,

weinig

2019 Pinot Grigio del Veneto

IGT, Bardolino, trocken, süffig, gefällig

Roséwein

2020 Südtiroler Lagreiner Rosé

Qualitätswein, Bolzano, trocken, fruchtig-frisch

Rotweine

0,25 l

5,60

2019 „Edenkobener Dornfelder“

Qualitätswein, Edenkoben, trocken, dunkel, vollmundig

2018 „Heilbronner Stiftsberg“, Trollinger

Qualitätswein, Heilbronn, halbtrocken, vollmundig

2017 „Marktgraf Zweigelt“

Qualitätswein, Klosterneuburg, trocken, weich, rund

2019 „Primitivo Puglia“

IGT, Tenuta Chiaromonte, trocken, vollmundig, fruchtige Aromen

Weinschorle

0,3 l

0,5 l

Weiß oder Rot

5,60

6,60

...was Hochprozentiges

2 cl

Allgäuer Gebirgsenzian Brennerei M. Turra, Sonthofen	3,90
Allgäuer Heuschnaps Brennerei Steinhauser, Kreßbronn	3,90
Williams Christ Birne Brennerei Roner, Südtirol	3,90
Haselnuss Brennerei Franz Bauer, Graz	3,90
Obstwasser, Kirschwasser, Himbeergeist, Zwetschgenwasser, Milde Goldaprikose Brennerei Schladerer, Schwarzwald	3,50
Aalborg Jubiläums Aquavit	3,50
Jägermeister, Fernet Branca, Ramazotti	3,50
Heidelbeerlikör Brennerei Lantenhammer, Schliersee	3,50
„Einödsbacher Gipfelstürmer“ Heiße Honigschnapsspezialität nach Oma's Geheimrezept!	5 cl 4,20

Zusatzstoffe und Allergene

Liebe Gäste !

Wenn Sie von einer Allergie und / oder Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sind, geben Sie uns bitte Bescheid.

Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl Ihrer Gerichte und beraten Sie bei Ihren Fragen.

Bei Bedarf halten wir für Sie eine separate Allergikerkarte bereit, die Sie über die in unserem Angebot enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene informiert.

Ihre Familie Ellmann