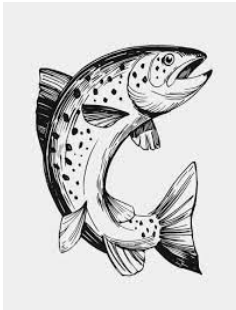


# Suppen

Leberknödelsuppe	6,50
Flädlesuppe	6,50
Tomatensuppe	6,50
Gulaschsuppe mit Brot	7,80
Scheibe Brot extra	0,80

## Spezialität des Hauses



Frisch gefangene Forellen  
traditionell für Sie zubereitet

**„Müllerin“-Art**  
in Mehl gewendet,  
gebraten

**„Blau“**  
im Essig-Wurzelsud  
gegart

Zu Ihrer Forelle servieren wir Ihnen  
Salzkartoffel, zerlassene Butter und einen grünen Salat  
Der Preis der Forelle richtet sich nach deren Gewicht

ca. 19,- € bis 29,- €

# Warme Hauptspeisen

Hirschbraten mit hausgemachten Spätzle & Preiselbeerbirne	22,80
Schweineschnitzel paniert mit Bratkartoffeln	19,80
Hausgemachter Hackbraten mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln	18,80
Allgäuer Kässpätzchen mit Röstzwiebeln & kleinem gemischtem Salat	17,80
Hausgemachte Spinat-Käse-Knödel mit Tomatensauce	15,80
Gemischter Salatteller klein	5,80
groß	10,80
<b>Alle unsere Hauptspeisen sind auch als kleine Portion erhältlich</b>	<b>- 2,00</b>

# Kalte Gerichte und Brotzeiten

<b>Einödsbacher Brotzeitplatte</b> (reicht auch für 2 Personen) Hittisauer Bergkäse, Bauernspeck, Landjäger, Leberwurst, roter & weißer Preßsack, Griebenschmalz, garniert mit roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Mix Pickles, Senf, Meerrettich und Roggenmischbrot	17,80
<b>Käse - Brotzeit</b> Roggenmischbrot mit Hittisauer Bergkäse belegt, garniert mit roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Mix Pickles	11,80
<b>Schinken - Brotzeit</b> Roggenmischbrot belegt mit Günztaler Landrauchschinken garniert mit roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Mix Pickles	11,80
<b>Griebenschmalz – Brettchen</b> Töpfchen Griebenschmalz garniert mit roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Mix Pickles und Roggenmischbrot	7,80
<b>Schweizer Wurstsalat</b> Lyoner in Streifen geschnitten, Emmentaler, Gurke, rote Paprika, rote Zwiebel und Roggenmischbrot	12,80
<b>1 Paar Landjäger</b> garniert mit Tomate, Gurke, Mix Pickles und Roggenmischbrot	6,80

# Kuchen und Desserts

Tageskuchen		4,00
Bratapfelkuchen		4,50
mit Sahne		+ 0,90
Apfelstrudel		5,00
mit Vanillesoße		+ 2,50
mit Vanilleeis		+ 1,80
mit Sahne		+ 0,90
Germknödel		8,80
mit Kirschfüllung, Vanillesoße & Mohn		
Gemischtes Eis		5,40
3 Kugeln (Vanille, Schokolade, Erdbeere)		
mit Sahne		+ 0,90
Vanilleeis mit Eierlikör		6,80
2 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör & Sahne		
Eiskaffee oder Eisschokolade		6,00

## Milch

Vollmilch kalt oder heiß	0,5 l	3,50
Buttermilch	0,5 l	3,50
Fruchtbuttermilch	0,5 l	4,00

# Heiße Getränke



Haferl Kaffee	4,80
Tasse Kaffee	3,50
Milchkaffee	4,80
Cappuccino	4,80
Latte Macchiato	4,80
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,90
Heiße Milkschokolade mit Sahne	4,80



SELECTED TEA SINCE 1823

Becher Tee	4,80
Darjeeling, Grüner Tee, Rooibos Orange, Kamille, Fenchel, Bergkräuter, Pfefferminz, Hagebutte, Früchte	

# Alkoholfreie Getränke



	<b>0,31</b>	<b>0,51</b>
Unsere Säfte pur oder als Schorle:	4,10	4,80
Apfelsaft naturtrüb		
Schwarzer Johannisbeernektar		
Rhabarbernektar		
Orangensaft		
Orangen- oder Zitronenlimonade	4,10	4,80
Cola		
Spezi		
Kräuterlimonade		
Holunderblütenlimonade		
„Skiwasser“	3,40	3,80
Himbeer - Zitronensirup mit stillem Tafelwasser		
Tafelwasser	3,20	3,60
aus eigener Quelle still oder mit Kohlensäure versetzt		

# Biere



<b>Vom Faß</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Bayerisch hell	4,10	4,80
Kobinian dunkel		
Radler (hell oder dunkel)		
Hefeweizen hell	4,50	5,20
Russ (Weizenradler)		
Maß Bier / Radler	<b>1,0 l</b>	8,80
Maß Hefeweizen / Russ		9,40
<b>Flaschenbiere</b>		
Hefeweizen dunkel	<b>0,5 l</b>	5,20
Hefeweizen leicht		
Hefeweizen alkoholfrei		
Pils	<b>0,33 l</b>	4,30
Gold alkoholfrei		
Radler alkoholfrei naturtrüb		

# Weißweine

0,25 l

2022	Oberberger Baßgeige Müller-Thurgau, Qualitätswein, Kaiserstuhl trocken, würzig, feiner Muskatton	6,20
2022	Heilbronner Staufenberg Riesling, Qualitätswein, WG Heilbronn halbtrocken, fein-fruchtig	6,20
2022	Kremser Grüner Veltliner, Qualitätswein, Klosterneuburg trocken, kräftig, wenig	6,20
2022	Pinot Grigio delle Venezie Landwein, IGT, Imola trocken, würzig, feinfruchtig	6,20

# Roséweine

0,25 l

2022	Lagrein Kretzer Rosé Pischl Landwein, Bozen trocken, zartfruchtig, saftige Säure	6,80
------	--	------



# Rotweine

**0,25 l**

2021	Edenkobener Dornfelder, Qualitätswein, Edenkoben trocken, dunkel, vollmundig	6,20
2021	Heilbronner Stiftsberg Trollinger, Qualitätswein, WG Heilbronn halbtrocken, vollmundig	6,20
2021	Marktgraf Zweigelt, Qualitätswein, Klosterneuburg trocken, weich, rund	6,20
2021	Primitivo Puglia IGT, Tenuta Chiaromonte trocken, vollmundig, fruchtige Aromen	6,80

# Weinschorle

**0,25 l      0,5 l**

Weiß oder rot	5,80	6,80
---------------	------	------

# ...was Hochprozentiges

## 2cl

Allgäuer Gebirgsenzian 4,50  
Brennerei M. Turra, Sonthofen

Allgäuer Heuschnaps 4,50  
Brennerei Steinhauser, Kreßbronn

Williams Christ Birne 4,50  
Brennerei Roner, Südtirol

Haselnuß 4,50  
Brennerei Franz Bauer, Graz

Obstwasser 4,10  
Brennerei Schladerer, Schwarzwald

Milde Goldaprikose 4,50  
Brennerei Schladerer, Schwarzwald

Heidelbeerlikör 4,50  
Brennerei Lantenhammer, Schliersee

„Einödsbacher Gipfelstürmer“ 5 cl 4,90  
Heißer Honigschnaps mit Sahnehaube  
nach Oma´s Geheimrezept

# 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