

## Suppen

Maultaschensuppe	5,30
Flädlessuppe	4,80

## Salate

Beilagensalat	5,90
Großer gemischter Salat	
Verschiedene frische Salate der Saison	12,90
- mit Maultasche	15,20
- mit Putenstreifen	17,60




## Unser Post Pfännle

Ein Schweinesteak, ein kleines Putensteak an Champignon-Rahmsauce. dazu eine hausgemachte Maultasche mit Speckbohnen und Kartoffelrösti	20,00
--	-------

## Hauptgänge

Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Kartoffelkroketten	16,00
Schweinefilet-Medaillons mit Champignon-Rahmsauce an Preiselbeer-Birne und hausgemachten Spätzle	21,00
Putensteak an Rahmsauce mit Kartoffelkroketten	17,60
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	14,20
Champignonrahm Schnitzel mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle	16,00
Cordon-Bleu vom Schwein mit geräuchertem Gauda und Kochschinken gefüllt dazu Pommes Frites	20,00
Schnitzel-Duo – für Unentschlossene ein kleines Naturschnitzel mit Champignons und ein kleines paniertes Schnitzel dazu hausgemachte Spätzle	16,00
Putenschnitzel paniert mit Pommes Frites	17,60
Saftiges Schweinehalssteak mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Pommes Frites	17,20
Beilagensalat	5,90

## Fleischlose Gerichte

Käsespätzle Hausgemachte Spätzle mit Emmentaler 	11,70
Zwei Spiegeleier mit Bratkartoffeln 	10,60
Pilztöpfele Verschiedene Pilze in Sahnesauce dazu  Preiselbeer-Birne und Semmelknödel	17,60

Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffe haben, fragen Sie unser Fachpersonal, eine schriftliche Dokumentation liegt vor.

## *Schwäbisches*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Jungbullen mit hausgemachten Spätzle	25,90
Schwabenschnitzel vom saftigen Schweinehals, paniert mit hausgemachten Spätzle	14,80
Gebratene Rinderleber mit Röstwiebeln dazu Bratkartoffeln (immer ab Dienstag frisch)	14,80
Drei Maultaschen in Fleischbrühe	12,90
Drei Maultaschen geröstet mit Ei	14,10
Drei Maultaschen überbacken mit Schinkenstreifen und Käse	14,10
Eine Terrine saure Kutteln mit Bratkartoffeln	12,90
Beilagensalat	5,90

## *Vesper*

Schweizer Wurstsalat mit Fleischkäse, Käse, Paprika & Brot	11,70
Schwäbischer Wurstsalat mit Fleischkäse, Schwarzwurst, Gürkle & Brot	11,70
„Strammer Max“ - Schinkenbrot mit Spielei und Salatnest	10,60
Fleischkäse mit Röstzwiebel und Brot	10,60

## *Kinderkarte für unsere kleinen Gäste*

Kinderportion hausgemachte Spätzle mit Bratensauce	4,20
Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	7,00
Schnitzel paniert mit Pommes Frites	7,00

Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffe haben, fragen Sie unser Fachpersonal, eine schriftliche Dokumentation liegt vor.

Kinderportion Pommes Frites	4,20
-----------------------------	------

## *Desserts*

Warmes Schokoküchle mit Sauerkirschen, Vanilleeis und Sahne	8,90
---	------

Schwarzwaldbecher je 1 Kugel Schoko-& Vanilleeis, Sauerkirschen, Schokosauce und Sahne	5,30
--	------

Zwetschgenbecher 2 Kugeln Walnusseis, Zwetschgen, Karamellsauce, Sahne	5,30
--	------

1 Kugel Walnusseis mit Eierlikör	4,70
----------------------------------	------

Eispresso - Espresso mit Vanilleeis	4,70
-------------------------------------	------

Gemischtes Eis mit Sahne	6,50
--------------------------	------

## *Heißgetränke*

Kaffee	3,00
--------	------

Espresso	3,00
----------	------

Cappuccino	3,50
------------	------

Latte Macchiato	3,50
-----------------	------

Heiße Schokolade	3,50
------------------	------

Tee	2,70
-----	------

Schwarz, Grün, Kräuter, Früchte oder Pfefferminz	
--	--

Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffe haben, fragen Sie unser Fachpersonal, eine schriftliche Dokumentation liegt vor.

## *Alkoholfreie Getränke*

Mirinda, Pepsi, Spezi	
0,2 l	2,60
0,4 l	4,30
Coca-Cola light 0,33 l	3,40
Original Schweppes Bitter Lemon 0,2 l	3,20
Zitronensprudel	
0,2 l	2,40
0,4 l	4,30
Tafelwasser	
0,25 l	1,20
0,5 l	2,20
1,0 l	4,00

## *Fruchtsäfte von der Boller Familienkelterei*

Weilheimer Apfelsaft, Orangensaft, Birnensaft,  
Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar

Fruchtsäfte pur	
0,25 l	3,60
0,4 l	5,00
Saft-Schorle	
0,25 l	3,20
0,4 l	4,50

Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffe haben, fragen Sie unser Fachpersonal,  
eine schriftliche Dokumentation liegt vor.

## Biere

aus der Berg Brauerei in Ehingen-Berg

Bier Original vom Fass	
0,3 l	3,10
0,5 l	4,30
Hefe Weizen vom Fass	
0,3 l	3,50
0,5 l	4,60
Hefe Weizen alkoholfrei 0,5 l	4,60
Kristall Weizen 0,5l	4,60
3-Korn Weizen dunkel 0,5 l	4,60
Cyriakus alkoholfrei 0,33 l	3,10

## Spirituosen

Malteser Aquavit	
Jägermeister	
Ramazotti	
Obstler	je 2 cl
Kirschwasser	3,00
Williams	
Mirabelle	
Zwetschgenwasser	

## Weine

Rotwein	
Bertold II von Zähringen - Weilheimer Spätburgunder	6,40
Talheimer Schlossberg Schwarzriesling, trocken	5,20
Esslinger Staffelsteiger Trollinger, trocken	5,20
Haberschlachter Heuchelberg Trollinger mit Lemberger	5,20

Weißwein	
Bertold II von Zähringen - Weilheimer Silvaner	6,00
Flein-Talheim Fleiner Altenberg Riesling	5,20
Heilbronner Stiftsberg Riesling, trocken	5,20

Schiller/Roséwein	
Neuffener Hohenneuffen Schiller	5,20
Flein-Talheim Schwarzriesling, Weißherbst	5,20

Weinschorle	
sauer oder süß - rot, weiß oder rosé	4,30

Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffe haben, fragen Sie unser Fachpersonal, eine schriftliche Dokumentation liegt vor.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffe haben, fragen Sie unser Fachpersonal, eine schriftliche Dokumentation liegt vor.