

Lieber Gast,

wir heißen Sie
in unserem Haus herzlich Willkommen
und wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt.

Ihre Familie Motter



Es gibt nichts Besseres für den Menschen, als dass er isst und trinkt und gönnt seiner Seele Genuss bei seiner Mühe.

Buch der Weisheit: Prediger 2.24

Salate

272	Beilagensalat	€ 6,20
705	Gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen	€ 14,80
271	Gemischter Salat mit Thunfisch	€ 14,80
270	Großer gemischter Salatteller	€ 13,80

Suppen

173	Leberspätzlesuppe	€ 5,20
174	Rinderkraftbrühe mit Nudeln	€ 4,80
176	Zwiebelsuppe	€ 5,80

Brotzeiten

279	Schweizer Wurstsalat mit Brot	€ 9,80
282	Allgäuer Brotzeitteller mit Brot und Butter	€ 14,80
194	3 Spiegeleier, dazu Bratkartoffeln mit Speck	€ 9,80

Vegetarisch

267	Gemüseteller mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln oder Kroketten	€ 17,40
340	Käsespätzle mit grünem Salat	€ 14,80



Seit Oktober 1998 gilt die „Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe“. Für den Gastwirt bedeutet diese Zusatzverordnung, dass er die Zusatzstoffe in der Speisekarte veröffentlichen muss. Falls Sie sich darüber informieren möchten, liegt eine Musterkarte an der Theke aus.

Eine Musterkarte mit Allergenkennzeichnung liegt an der Theke aus.

„Schwein gehabt“

196	Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites	€ 16,20
197	Cordon-Bleu mit Pommes frites	€ 17,60
198	Schweizer Almschnitzel mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Champignon-Rahmsoße, Spätzle und Gemüse	€ 18,60
199	Berner Schnitzel mit Schinken, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Champignon-Rahmsoße und Rösti	€ 16,20
202	Allgäuer Hüttenschnitzel mit Tomaten, Zwiebelmus und Käse überbacken, dazu Pommes frites	€ 16,20
204	Champignon-Rahm-Schnitzel mit Spätzle	€ 16,20
208	Reiterschnitzel mit Zwiebelmus und Käse überbacken, dazu Spiegelei und Bratkartoffeln mit Speck	€ 16,20



Für Panierte Schnitzel bei Umbestellungen wird € 2,00 mehr berechnet.

Spezialitäten

222	Grillteller verschiedene Filets vom Schwein und Rind mit gebackenen Champignons, Kräuterbutter und Pommes frites	€ 26,00
236	Hauspfanne Rinder- und Schweinefilet mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln mit Speck	€ 28,00
240	Haustopf Schweinefilet mit Champignon-Rahmsoße und Käsespätzle	€ 26,00
241	Ratsherrentopf Rinder- und Schweinefilet mit Sauce Hollandaise, Kroketten und Gemüse	€ 28,00

Steak (ca. 250 g)

216	Rumpsteak vom Grill mit Speckscheiben, Kräuterbutter und Pommes frites	€ 28,20
218	Pfeffersteak vom Grill Rumpsteak mit Pfeffersoße und Pommes frites	€ 28,80
220	Zwiebelrostbraten Rumpsteak dazu Bratkartoffeln mit Speck	€ 28,80
243	Schwäbischer Zwiebelrostbraten Rumpsteak auf Käsespätzle mit Bratensoße	€ 29,40
223	Filetsteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	€ 32,80
230	Pfefferlendchen Rinderfilet mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln mit Speck	€ 32,80

Für den kleinen Hunger

247	Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites	€ 12,80
248	Cordon-Bleu mit Pommes frites	€ 14,80
257	Champignon-Rahmschnitzel mit Spätzle	€ 13,20
250	Schweizer Almschnitzel mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Champignon-Rahmsoße, Spätzle und Gemüse	€ 14,80
251	Berner Schnitzel mit Schinken, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Champignon-Rahmsoße und Rösti	€ 13,20
253	Allgäuer Hüttenschnitzel mit Tomaten, Zwiebelmus und Käse überbacken, dazu Pommes frites	€ 13,20
249	Ratsherrentopf Rinder- und Schweinefilet mit Sauce Hollandaise, Kroketten und Gemüse	€ 23,20
254	Haustopf Schweinefilet mit Champignon-Rahmsoße und Käsespätzle	€ 20,80
255	Grillteller verschiedene Filets vom Schwein und Rind mit Champignons, Kräuterbutter und Pommes frites	€ 21,80
259	Pfefferlendchen Rinderfilet, Pfeffersoße und Bratkartoffeln mit Speck	€ 26,80
246	Gebratener Zander mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Salzkartoffeln	€ 21,80



Fisch und Meer

245	Matjesfilet Hausfrauenart mit Salzkartoffeln	€ 12,80
264	Gebratener Zander mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Salzkartoffeln	€ 27,80

Beilagen

981	Sauce Hollandaise	€ 3,80
982	Knoblauchsauce	€ 3,80
983	Portion Kräuterbutter	€ 1,80
268	Portion Pommes frites	€ 3,80
273	Portion Spätzle	€ 4,20
274	Portion Spätzle mit Sauce	€ 5,20
8511	Bratkartoffeln	€ 4,80
8512	Kroketten	€ 4,80
8510	Portion buntes Gemüse	€ 6,80

Getränke

Aperitifs

1	Cinzano rot	5 cl	€ 3,80
2	Cincano weiß	5 cl	€ 3,80
3	Cincano dry	5 cl	€ 3,80
4	Portwein	5 cl	€ 4,20
6	Sherry halbtrocken	5 cl	€ 4,20
7	Campari	4 cl	€ 5,20
8	Pernod	4 cl	€ 5,20

Flaschenbiere

67	Weizenbier dunkel, Paulaner	0,5 l	€ 4,40
68	Weizenbier leicht, Paulaner	0,5 l	€ 4,40
16	Weizenbier alkoholfrei, Paulaner	0,5 l	€ 4,40
69	Bier alkoholfrei, Meckatzer Weiss-Gold	0,5 l	€ 4,20
71	Pils, Bitburger	0,33l	€ 3,60

Biere vom Fass

63	Bier hell, Meckatzer Weiss-Gold	0,5 l	€ 4,20
64	Bier hell, Meckatzer Weiss-Gold	0,3l	€ 3,50
78	Bier dunkel, König Ludwig	0,5 l	€ 4,20
801	Bier dunkel, König Ludwig	0,3l	€ 3,50
66	Weizenbier, Paulaner	0,5 l	€ 4,40
70	Weizenbier, Paulaner	0,3 l	€ 3,80

Mischgetränke

55	Schorle weiß	0,5 l	€ 6,50
56	Schorle weiß	0,25l	€ 4,20
57	Schorle rot	0,5 l	€ 6,50
58	Schorle rot	0,25l	€ 4,20
59	Geißenmaß	1,0 l	€12,80
45	Geißenmaß	0,5 l	€ 6,80
60	Laternenmaß	1,0 l	€14,80
75	Radler	0,5 l	€ 4,20
76	Radler	0,3l	€ 3,50
800	Russ	0,5 l	€ 4,40
802	Russ	0,3 l	€ 3,50
77	Mohren	0,5 l	€ 4,60
50	Mohren	0,3 l	€ 3,60

Alkoholfreie Getränke

81	Adelholzener Mineralwasser	0,75l	€ 4,80
79	Adelholzener Mineralwasser	0,25l	€ 2,40
40	Adelholzener still	0,75l	€ 4,80
97	Wasser still	0,25l	€ 2,40
80	Tafelwasser	0,2 l	€ 2,20
74	Tafelwasser	0,5 l	€ 3,80
82	Fanta	0,2 l	€ 2,40
83	Zitronenlimonade	0,2 l	€ 2,40
84	Coca-Cola	0,3 l	€ 3,60
90	Cola Mix	0,2 l	€ 2,50
89	Cola Mix	0,4 l	€ 3,80
85	Apfelsaft	0,2 l	€ 2,80
86	Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2,80
86	Traubensaft	0,2 l	€ 2,80
87	Orangensaft	0,2 l	€ 2,80
88	Johannisbeerschorle	0,5l	€ 4,00
98	Traubenschorle	0,5l	€ 4,00
91	Apfelschorle	0,5 l	€ 4,00
92	Apfelschorle	0,25l	€ 2,50
93	Orangenschorle	0,5 l	€ 4,00
94	Orangenschorle	0,25l	€ 2,50
96	Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,50

Spirituosen (2 cl)

11	Obstler	38%	€ 2,80
12	Enzian	38%	€ 3,00
14	Grappa	41%	€ 5,80
15	Aquavit	42%	€ 3,20
17	Wodka	37,5%	€ 3,20
18	Marillenschnaps	41%	€ 3,20
19	Kirschwasser	42%	€ 3,20
20	Himbeergeist	42%	€ 3,20
21	Williamsbirne	40%	€ 3,20
23	Asbach Uralt	38%	€ 3,20
24	Remy Martin	40%	€ 4,80
26	Metaxa	40%	€ 3,80
27	Calvados	40%	€ 3,20
28	Slivowitz	45%	€ 3,20
29	Rum	54%	€ 3,20
30	Bacardi weiß	37,5%	€ 3,50
31	Havana	40%	€ 3,50

Whisky (2 cl)

46	Johnny Walker	43%	€ 4,00
48	Southern Comfort	40%	€ 4,00
49	Jack Daniels	40%	€ 4,00
51	Jim Beam	40%	€ 4,00
52	Chivas Regal	43%	€ 5,00

Liköre & Magenbitter (2 cl)

34	Eierlikör	2cl	€ 2,40
35	Edelkirsch	2cl	€ 2,40
36	Bailey`s	2cl	€ 3,00
43	Amaretto	2cl	€ 2,80
33	Kümmerling	2cl	€ 3,00
37	Jägermeister	2cl	€ 3,00
38	Underberg	2cl	€ 3,00
39	Fernet Branca 40%	2cl	€ 3,00
44	Ramazotti	2cl	€ 3,00

Weinkarte

Flaschenweine weiß (0,75 l)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 123 | Klüsserather St. Michael Riesling Spätlese; Mosel
Qualitätswein mit Prädikat, Erz. Abf. Moselland
feinfruchtig, delikate Fruchtaromen, harmonisch
Wir empfehlen ihn als Aperitif und zu Süßspeisen | € 19,80 |
| 127 | Südtiroler Chardonnay DOC "Pilat", Südtirol
Qualitätswein, Erz. Abf. Wilhelm Walch, Tramin
trocken, gehaltvoll, würzig
Ein idealer Wein zu jedem Anlass | € 24,20 |
| 128 | Kiechlinsberger Ölberg Grauer Burgunder, Baden
Qualitätswein, Erz. Abf. WG Kiechlinsbergen
trocken, zart-nussiges Aroma, angenehm rund und voll | € 22,20 |

Flaschenweine rot (0,75 l)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 134 | Adle Gott Spätburgunder
Qualitätswein, Ortenau
Erz. Abf. Wg Alde Gott, Sasbachwalden
halbtrocken, duftig, samtig | € 23,00 |
| 137 | Le Focaie Sangiovese IGT, Italien
Rocca di Montemassi, Maremma- Toskana
trocken, feurig, würzig, griffig | € 23,20 |
| 139 | Chateau Haut Pognan AOC rouge, Frankreich
Qualitätswein, Premières Cotes de Bordeaux
trocken, weich, vollmundig, Holzfassausbau | € 23,20 |



Aktuelle Jahrgänge erfahren Sie von unserem Servicepersonal

Offene Rotweine (0,25 l)

117	Heilbronner Stiftsberg Trollinger, Württemberg Qualitätswein, Erz. Abf. WG Heilbronn halbtrocken, vollmundig, rund, klassischer Württemberger	€ 6,00
118	Traminer Rotwein, Südtiroler Edelvernatsch DOC, Italien Qualitätswein, Weinkellerei Walch, Tramin trocken, vollmundig, weich	€ 5,80
121	Zweigelt "Markgraf", Österreich Qualitätswein, Chorherren Klosterneuburg- Stiftsweingut trocken, weich, rund	€ 5,80

Offene Weißweine (0,25 l)

99	Oberbergener Bassgeige Müller Thurgau, Baden Qualitätswein, Kaiserstuhl, Erz. Abf. WG Oberbergen trocken, würzig, feiner Muskatton	€ 4,80
104	Oberbergener Grauburgunder, Baden Qualitätswein, Kaiserstuhl, Erz. Abf. WG Oberbergen trocken, typisches Aroma	€ 6,00
106	Bickensohler Weißburgunder, Baden Qualitätswein, Kaiserstuhl, Erz. Abf. WG Bickensohl Trocken, elegant, gehaltvoll, von Hand gelesen	€ 6,00
103	Albiger Kerner Spätlese Prädikatswein, Albig, Erz. Abf. Wg Albig lieblich, fruchtig, süffig	€ 5,80
115	Volkacher Ratscherr Silvaner, Franken Qualitätswein, Weingut zur Schwane Bocksbeutel, halbtrocken	€ 6,00
105	Kremser Grüner Veltliner, Österreich Qualitätswein, Chorherren Klosterneuburg- Stiftsweingut trocken, kräftig, von den Steillagen an der Donau	€ 5,80

Offener Rosé (0,25 l)

113	Munzinger Attilafelsen, Spätburgunder Weißherbst, Baden Qualitätswein, Tuniberg, Erz. Abf. Badischer Winzerkeller halbtrocken, zartduftend, klassisches Aroma	€ 6,00
-----	---	--------

Schaumweine

141	Sekt Hausmarke	(0,75l)	€ 19,80
148	Prosecco Spumante Ca´ Bolani	(0,75l)	€ 25,20
150	Prosecco Spumante Ca´ Bolani	(0,20l)	€ 5,80

Warme Getranke

Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei erhältlich!

151	Tasse Kaffee		€ 2,60
152	Haferl		€ 4,20
158	Cappuccino		€ 3,60
144	Milchkaffee		€ 4,20
145	Espresso Macchiato		€ 2,40
146	Espresso mit Vanilleeis		€ 4,20
159	Latte Macchiato		€ 3,80
160	Espresso		€ 2,20
114	Doppelter Espresso		€ 3,80

Heißgetranke & Tee

161	Heiße Zitrone		€ 3,80
155	Heiße Schokolade mit Sahne		€ 4,00
164	Glas Tee		€ 3,80

Feuriges

162	Glühwein		€ 4,40
163	Grog mit 4cl Rum		€ 5,20
156	Irish Coffee		€ 6,00