

Vorspeisen und Vesper

Alle Gerichte, die mit einem * gekennzeichnet sind, erhalten Sie auf Wunsch gerne als kleine Portion mit einem Pauschalabzug von 2,00 €.

Bunte Blattsalate mit unserem Hausdressing,
dazu Gebratenes von der Pute mit knusprigen Brotchips 9,80 €*

Bunte Blattsalate mit Feige und gebackenem Ziegenkäse
an Himbeerdressing 9,80 €

Schweinshaxensalat mit gerösteten Brotstücken, Tomaten
und roten Zwiebeln in Kernöl, mit viel Grün fein angemacht 9,80 €*

Hausgemachte Sülze vom Kalbstafelspitz
mit Frühlingszwiebeln, sauer mariniert,
dazu kräftiges Bauernbrot 9,80 €

Schlachthof Vesperbrettle

Bauernschinken, Schmalz und Kräuterschmand, geräucherte
Mettenden und feine Zwiebelmettwurst, zarte Scheiben
vom Spanferkel und Käsewürfel, angerichtet mit Radiesle
und Essiggemüse, dazu kräftiges Bauernbrot
(ab 3 Personen)^{2,7,10,11,13}

pro Person 9,80 €

Feines Käsbrettle mit Trauben, eingelegten Gurken und
Feigensenf, dazu unser kräftiges Bauernbrot 8,90 €

Lauwarmes Blutwurstcarpaccio mit einer Apfel-Zwiebel-
vinaigrette und gerösteten Walnüssen,
dazu gebackenes Kartoffelrösti 8,90 €

Aus unserem Suppentopf

Alle Gerichte, die mit einem * gekennzeichnet sind, erhalten Sie auf Wunsch gerne als kleine Portion mit einem Pauschalabzug von 2,00 €.

| | |
|---|--------|
| Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Kräuterflädle | 3,70 € |
| Leberknödelsuppe mit Schnittlauch | 3,90 € |
| Kleine Terrine Gaisburger Marsch mit Siedfleisch, Wurzelgemüse, Kartoffeln und hausgemachten Spätzle | 4,90 € |
| Kräftige pikante Gulaschsuppe mit Brot | 5,90 € |

Vegetarische Gerichte

| | |
|---|--------|
| Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse überbacken, dazu gedämpfte Zwiebeln und ein gemischter Salat der Saison | 8,90 € |
| Kross gebratene Scheiben vom Semmelknödel an frischem Marktgemüse | 9,80 € |

Aus dem Wasser

| | |
|---|----------|
| Ganze Bachforelle vom Grill mit einer Zitronen-Petersilienbutter, dazu frischer Blattspinat und Bamberger Kartoffeln | 14,50 € |
| Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Safranmöhren, dazu breite Nudeln | 18,90 €* |

Kräftig, deftig

Alle Gerichte, die mit einem * gekennzeichnet sind, erhalten Sie auf Wunsch gerne als kleine Portion mit einem Pauschalabzug von 2,00 €.

| | | |
|--|------------|----------|
| Geschmorte Schweinsbäckchen im Senfsößle an breiten Butternudeln ₆ | | 11,80 € |
| Knusprige Schweinshaxe mit Schwabenbräu Dunkelbier glasiert, dazu Semmelknödel und hausgemachter Krautsalat _{6,14} Jeden Abend ab 18 Uhr solange Vorrat reicht, Zubereitungszeit etwa 20 Minuten | | 12,80 € |
| Gulaschkarusell Szegediner Rindergulasch, scharfes Metzgergulasch, Paprikagulasch und Würschtlgulasch, serviert mit Serviettenknödel und hausgemachten Spätzle | | 13,90 € |
| Zarter Spanferkelrollbraten mit feiner Sanwald-Weizenbiersoße auf Spitzkohlgemüse und hausgemachtem Semmelknödel _{6,14} | | 12,90€* |
| Halbe Bauernente täglich frisch aus dem Ofen, dazu frisches Rotkraut und hausgemachte Kartoffelknödel ₆ | | 17,80€ |
| Gaisburger Schlemmerpfännle Gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoße, hausgemachten Spätzle und gemischten Salaten der Saison | | 16,90 €* |
| Schlachthofplatte ab 2 Personen Knuspriges Spanferkel, Nürnbergerle, Krustenbraten und Schweinefiletmedaillons mit frischem Meerrettich, dazu Sauerkraut, Semmelknödel und Bratkartoffeln (ab 2 Personen) _{7,13} | pro Person | 19,90 € |
| Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, dazu knusprige Bratkartoffeln | | 16,90 €* |
| Ganzes Spanferkel vom Drehgrill mit Sauerkraut und Semmelknödeln (für 15 Personen - bitte 1 Tag vorbestellen) | pro Person | 14,80 € |
| Kleiner gemischter Salat (nur als Beilagensalat zu Hauptgerichten erhältlich) | | 3,80 € |

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|---|--------|
| Schweinchen Babe | |
| Kleines paniertes Schnitzel mit Karottengemüse und Kartoffeln | 6,80 € |
| Pummaa | |
| Kleines Putenschnitzel mit Spätzle und Bratensoße | 5,90 € |
| Pickeldi und Frederick | |
| Schweinchen-Nudeln mit Tomatensoße | 4,90 € |

Gerne servieren wir auch Erwachsenen diese kleine Portion für einen Aufpreis von 2,00 €

Süßes zum Schluss

| | |
|--|-------------------|
| Karamellpfannkuchen mit Waldbeeren und Schlagsahne | 5,80 € |
| Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße und Früchten garniert | 4,90 € |
| Gugelhupf vom Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Früchten garniert | 4,90 € |
| Eingemachtes Beerenkörble mit süßem Schlagrahm | 4,90€ |
| Unsere „Schlachthof“ Dessertvariation „von allem etwas“ (ab 2 Personen) | pro Person 6,90 € |