

Erfrischendes zum Einstieg

HUGO – Wilhelmer Sekt mit Holunder-Essenz, frischer Minze, Limette & Soda 6,00 €
HUGO – Sparkling Wine with Elder Essence, Mint, Lime and Soda Water



APEROL SPRIZZ – Wilhelmer Sekt mit Aperol, Orange und Soda 6,00 €
APEROL SPRIZZ – Sparkling Wine with Aperol, Orange and Soda Water



Aus der kalten Küche

Gemischte Salate mit unserem Hausdressing,
dazu gebratene Putenbruststreifen und knusprige Brotchips 9,90 €
Mixed Salad with House Dressing, Turkey Stripes and Bread Chips

Bunte Blattsalate in Senfdressing mit marinierten Alb-Linsen
und karamellisiertem Ziegenkäse 10,80 €
Various Salads with Mustard-Dressing, Lenses and caramelized Goats Milk Cheese

Schweinshaxensalat mit gerösteten Brotstücken, Tomaten
und roten Zwiebeln in steirischem Kernöl 9,80 €
Salad of Pork Knuckle with Croutons, Tomatoes, Red Onions and Austrian Pumpkin Seed Oil

Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit Frühlingszwiebeln,
dazu kräftiges Bauernbrot 9,80 €
oder mit Bratkartoffeln 12,80 €
Homemade Aspic of cooked Calf Meat with Spring Onions, Bread or fried Potatoes

Feines Käse-Brettchen mit Trauben und Feigensenf,
dazu unser kräftiges Bauernbrot 12,50 €
Various Cheese with Grapes, Fig Mustard and Bread

Schlachthof Vesperbrettchen
Bauernschinken und Schmalz, Mettwurst, zarte Scheiben
vom Spanferkel, garniert mit Essiggemüse,
dazu kräftiges Bauernbrot ^{2,7,10,11,13} 12,50 €
Several Bacon and Sausage Specialities with Vinegar Vegetables, Bread

Schlachthof Spezialität
Lauwarmes Blutwurstcarpaccio mit Apfel-Zwiebel-Vinaigrette
und einem gebackenem Kartoffelrösti 10,80 €
Warm Carpaccio of Black Pudding in Apple-Onion-Vinaigrette, in with Walnut and Potato-Rösti

Bunter gemischter Salat der Saison mit unserem Hausdressing 4,50 €
Small mixed Salad with House Dressing

Heißes aus dem Suppentopf


Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Kräuterflädle 3,90 €
Homemade Broth with Vegetables and Stripes of Pancakes

Terrine Gaisburger Marsch mit Siedfleisch, Wurzelgemüse, Kartoffeln und hausgemachten Spätzle  5,50 €
Traditionell Broth with Swabian Noodles, Potatoes, Vegetables and Boiled Beef

Hausgemachte Gulaschsuppe mit deftigem Bauernbrot 4,90 €
Goulash Soup with Bread

Leckerer ohne Fleisch



Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und gedämpften Zwiebeln  8,50 €
Allgäu Cheese Spätzle with melting Onions

Cremiges Waldpilz-Rahm-Ragout mit hausgemachtem Semmelknödel 12,90 €
Ragout of Mushrooms with homemade Bread Dumpling

verbesserte Rezeptur

Aus dem Netz und von der Angel


Fjord-Lachs vom Grill mit einer Zitronen-Petersilienbutter, dazu frischer Blattspinat und Bamberger Kartoffeln 17,50 €
Grilled Salmon with Lime-Parsil-Butter, fresh Spinach and Mini-Potatoes



Zander auf der Haut gebraten in cremiger Riesling-Soße auf einem Bett von breiten Gemüse-Nudeln 18,80 €
Fried Pikeperch in creamy Riesling Sauce topped on Noodles and seasoned Vegetables

Aus der Pfanne und vom Grill

Schlachthof-Klassiker

Schweinsbäckle in Wurzelgemüse geschmort
mit breiten Butter-Nudeln 

Braised Chops of Pork with Root Vegetables and Butter-Noodles

12,90 €

Knusprige Schweinshaxe mit Schwabenbräu Dunkelbier-Soße,¹⁴
hausgemachter Semmelknödel 

Crunchy Knuckle of Pork with Beer-Sauce, handmade Bread Dumplings

11,80 €

frisch aus dem Ofen

Schwäbischer Rostbraten auf Fildersauerkraut angerichtet,
dazu eine hausgemachte Maultasche mit Zwiebelschmelze & Bubenspitze

Swabian Roastbeef with Sauerkraut, Swabian Ravioli and Swabian Noodles


19,90 €

Zwiebelrostbraten in Dunkelbier-Soße¹⁴ mit Bratkartoffeln

Roastbeef with Onion Sauce and fried Potatoes

17,50 €

Zarter Spanferkel-Rollbraten mit Sanwald-Weizenbier-Soße¹⁴

auf Filder-Spitzkohl und hausgemachtem Semmelknödel * 

Roast of Suckling Pork in his Sauce topped on Sweetheart Cabbage and homemade Bread Dumpling

14,80 €

frisch aus dem Ofen

Gaisburger Schlemmerpfännle

Gebratene Medaillons vom Schwein und Rind

in Champignon-Rahm mit hausgemachten Spätzle und Markt-Gemüse *

Medaillons of Pork and small Roastbeef in Mushroom Sauce with Spätzle and Vegetables

18,90 €

Braumeister Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Braten-Soße

hausgemachten Spätzle 

Schnitzel of Pork with Roast Sauce and Spätzle

jetzt noch größer

11,90 €

Schlachthof-Platte, „von allem ebbes“ ab 2 Personen

Knuspriger Braten vom Spanferkel, Nürnbergerle^{7,13}, beste Stücke
von der Haxe, zartes Rostbrätle und Schweine-Medaillons,
an Bratenjus, dazu Sauerkraut, Semmelknödel und Bratkartoffeln

Roast of Suckling Pork, Nürnberg Sausage, Knuckle of Pork, Roastbeef and Pork Medaillon
served with Sauerkraut, Dumpling and fried Potatoes, from 2 Persons

pro Person 19,90 €

Unser Knüller

Für unsere kleinen Gäste

Schweinchen Babe

Kleines paniertes Schnitzel mit Spätzle und Bratensoße

Small breaded Schnitzel with Spätzle and Roastsauce



6,80 €



Pumbaa

Kleines Putenschnitzel mit Bratkartoffeln und Soße

Small Turkey Schnitzel with Roast Sauce and fried Potatoes

6,60 €

Spätzle mit Soße

4,20 €

Weitere Beilagen zur leckeren Ergänzung

Ofenkartoffel mit Kräuterquark Baked Potatoe with herbed Sour Cream	3,90 €
Käsespätzle Swabian Noodles with Cheese and Cream	4,50 €
Krautsalat oder Kartoffelsalat Cabbage Salad or Potatoe Salad	3,80 €
Bunter gemischter Salat der Saison mit unserem Hausdressing Small mixed Salad with homemade Dressing	4,50 €
Großer bunter gemischter Salat der Saison mit unserem Hausdressing Big mixed Salat with homemead Dressing	6,50 €

Alle Gerichte außer Kindergerichte, mit einem * , erhalten Sie auf Wunsch als kleinere Portionen mit einem Nachlass von 2,00 €.

We serve all dishes with * as a small version. You get them 2,00 € off.

Das Süße zum Schluss *..und dazu ein Schnäpsle*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis Homemade Apple Strudel with Vanilla Sauce	5,90 €
Warmer Schokoladen-Kuchen mit Vanillesoße und Beerengrütze Homemade Bread Casserole with Vanilla Sauce and berry compote	7,50 €
Eingemachtes Beeren-Kompott mit süßem Schlagrahm Preserved Berry Compote with sweet Cream	5,90 €
Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne Mixed ice with cream	4,50 € 4,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne Vanilla icecream with hot raspberrys and whipped cream	5,90 €
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Schlagsahne Iced Coffee or Iced Chocolate with whipped cream	4,20 €
Stück Kuchen/Torte aus unserer Vitrine Various Cakes	2,90 €/3,20 €
Schlachthof - Dessertvariation ab 2 Personen von allem etwas, was unsere feine Dessertküche zu bieten hat Dessert Variations, from 2 Persons	pro Person 9,90 €

Zusatzstoffe:

1 mit Coffein, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Chinin, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Aspartam
9 Nitritpökelsalz, 10 mit Geschmacksverstärker, 11 mit Natriumnitrit, 12 mit Glucosesirup (Allergiker), 13 mit Lactose (Allergiker),
14 mit Alkohol, 15 mit Konservierungsstoff