



Vorspeisen und Vesper

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

Jetzt noch günstiger im Preis

Bunte Blattsalate mit unserem Hausdressing,
dazu Gebratenes von der Pute mit knusprigen Brotchips 8,90 €*

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

Jetzt noch günstiger im Preis

Schweinshaxensalat mit gerösteten Brotstücken, Tomaten
und roten Zwiebeln in Kernöl, mit viel Grün fein angemacht 8,90 €*

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

Neu! Schon ab 1 Person

Schlachthof Vesperbrette

Bauernschinken und Schmalz, geräucherte Mettenden
und feine Zwiebelmettwurst, zarte Scheiben
vom Spanferkel und Käsewürfel, angerichtet mit Radiesle
und Essiggemüse, dazu kräftiges Bauernbrot_{2,7,10,11,13} 9,80 €

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

Mit verbesserter Rezeptur

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 3,90 €

Leberknödelsuppe mit Schnittlauch 4,50 €



Kleine Terrine Gaisburger Marsch mit Siedfleisch,
Wurzelgemüse, Kartoffeln und hausgemachten Spätzle 4,90 €

Feine Kartoffelcremesuppe mit Garnelen 5,90 €

Nicht nur für Vegetarier



Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und
gedämpften Zwiebeln, dazu gemischte Salate der Saison 9,90 €

Kross gebratene Scheiben vom Semmelknödel
an knackigem Marktgemüse 9,80 €

Aus dem Wasser

Ganze Bachforelle vom Grill mit einer Zitronen-Petersilienbutter,
dazu frischer Blattspinat und Bamberger Kartoffeln 14,50 €

NEU

Zarte Lachstranche vom Grill, auf breiten Gemüsenudeln
in Rieslingsoße 16,80 €



Hauptgerichte

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 mit Wurzelgemüse,
an breiten Butternudeln₆

11,80 €

Knusprige Schweinshaxe mit Schwabenbräu Dunkelbier
glasiert, dazu Semmelknödel und hausgemachter Krautsalat_{6,14}
Jeden Tag ab 12 Uhr solange Vorrat reicht

12,80 €

Gulaschkarusell

Szegediner Rindergulasch, scharfes Metzgergulasch, Paprikagulasch
und Würstlgulasch, serviert mit Semmelknödel
und hausgemachten Spätzle

13,90 €

NEU

Schwäbischer Rostbraten, auf Fildersauerkraut angerichtet,
dazu eine hausgemachte Maultasche mit Zwiebelschmelze,
Bubaspitzle und Bratensoße

19,90€



Zarter Spanferkelrollbraten mit feiner Sanwald-Weizenbiersoße
auf Spitzkohlgemüse und hausgemachtem Semmelknödel_{6,14}

12,90€*

Halbe Bauernente aus dem Ofen,
dazu frisches Rotkraut und hausgemachte Kartoffelknödel₆

17,80€

Mit verbesserter Rezeptur

Gaisburger Schlemmerpfännle

Gebratene Medaillons von Schwein und Rind mit Champignonrahmsoße,
hausgemachten Spätzle und knackigem Gemüse

18,90 €*



Hauptgerichte

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

NEU

Paniertes Braumeister Schnitzel

vom Schweinerücken mit Spätzle, Kartoffel- und grüner Salat,
dazu kräftige Bratensoße

12,80€

Schlachthofplatte ab 2 Personen

Knuspriges Spanferkel, Nürnbergerle, Krustenbraten
und Schweinefiletmedaillons mit frischem Meerrettich,
dazu Sauerkraut, Semmelknödel und Bratkartoffeln^{7,13}

pro Person 19,90 €



Ganzes Spanferkel vom Drehgrill
mit Sauerkraut und Semmelknödeln

(ab 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 €



Pumbaa

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	5,70 €
Gugelhupf vom Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Früchten garniert	5,90 €
Eingemachtes Beerenkörble mit süßem Schlagrahm	4,90 €
Unsere „Schlachthof“ Dessertvariation von allem was unsere feine Dessertküche zu bieten hat (ab 2 Personen)	pro Person 8,90 €