

Speisekarte

Salate

Großer gemischter Salat mit Baguette	11,40
Feldsalat mit gegrilltem Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen in Traubendressing	19,20
Scampi vom Grill auf buntem Salat mit Avocado in Balsamicodressing	19,50
Putenbrust und knuspriger Speck auf Feldsalat mit Kirschtomaten in Balsamicodressing	18,70

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	6,90
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croutons	6,90
TOM KAH GAI Thai-Kokos-Hühnersuppe (scharf)	7,50

Brotzeit, Burger & Sandwiches

Clubsandwich FAUN mit Putenbrust, knusprigem Speck, Pommes Frites	17,80
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	18,40
Vegan pulled Chicken Burger („Planted“) im Laugen Brötchen mit Pommes	18,80
Bacon-Cheese-Burger mit Eisbergsalat, roten Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken u. Pommes Frites	17,50
Falafel Burger mit Eisbergsalat, roten Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken und Pommes Frites	16,50
Falafelteller mit Hummus, Tahina, Salzgurken, Oliven, Tomaten-Gurkensalat und Fladenbrot (vegan)	15,60
Vegan Curry Wurst ("Planted") mit Pommes Frites	15,20
Brotzeitbrettl mit Südtiroler Speck, kaltem Schweinebraten, Obazda, Radieserl, Kren, Griebenschmalz, Gewürzgurken, Butter und Brotkorb	19,00
Portion Obazda mit Zwiebeln, Salzstangen und Brot	12,60
Münchener Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot	11,70
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Käsestreifen und Brot	12,70

Bowls

Glockenbach Bowl Couscous, Avocado, Edamame, Rucola, Tomaten, Gurken, Sojajoghurt (vegan)	16,20
Falafel Bowl mit Hummus, Tahina, Tomaten, Gurken, Couscous, Oliven und Rotkohlsalat (Vegan)	16,20
Irish Bowl mit Räucherlachs, Couscous, Lauchzwiebeln, Rotkohl, Rote Beete, Ei, Schnittlauch, Joghurt (auch mit Veganem Joghurt möglich)	16,50

Pasta und Risotto

Schinkennudeln mit Kräuter-Ei	12,80
Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan	12,80
Hausgemachte Käsespätzle mit Sahne, Röstzwiebeln	14,30

Liebe Gäste, Spaghetti und Schinkennudeln auf Wunsch Glutenfrei (dauer ca. 20 min)

Hauptspeisen

Bayrischer Schweinsbraten auf Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat <small>(tägl. ab 17:30, Sa. So und Feiertag ab 11:30)</small>	17,50
Filetpfanne vom Schwein auf Champignonrahm mit Käsespätzle und kleinem Salat	23,50
Augustiner Biergulasch mit Semmelknödel und kleinem Salat	22,00
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites	18,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat	25,20
Rinderlendensteak mit Bratkartoffeln Kräuterbutter und kl.Salat	26,50
Veganes Steak 120g (Planted) mit Bratkartoffeln veganer Kräuterbutter und kl.Salat	22,50
Forelle Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln und Brokoli	22,00

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus (Zubereitungsdauer 20 min.)	15,00
Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis	10,50
Apfelstrudel auf Vanillesauce	10,50
Warme Schokotarte mit Sahne	10,50

Für unsere Kleinen

1 Kartoffelknödel oder Semmelknödel mit Bratensauce	5,40
Nudeln mit Butter und Parmesan	5,40
Gebratene Hausgemachte Spätzle mit Sauce	7,20
1 Kugel Vanilleeis mit Schoko oder Karamellsauce und Sahne	3,90

Extras

Kleiner Beilagen Salat	3,50
Speckkrautsalat	4,80
Semmel oder Kartoffelknödel	4,80
Portion Bratkartoffel	5,70
Portion Pommes Frites	5,70

OMA LISBETHS

MAULTASCHEN

So müssad se schmegga

oma-lisbeth.de

Rezepte aus den Kochbuch "Das Maultaschen Manifest"

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Schnittlauch

8,20

Omelette mit Maultaschen,
Tomaten,Frühlingszwiebeln und Salat

16,20

Schwaben Bowl
Maultaschen, Spinat, Gurke, Karotte,
Mango,Avocado, Edamame und Sesamsauce

17,80

"Schwaben Burger"
Maultaschen in der Laugenweckle mit Pommes

17,90

Maultaschen Gröstl
Mit gemischte Pilze, Tomaten, Ei, kleinem Salat

17,90