

## VESPER

**Laugnbrezel** frisch aus dem Ofen | 2,60

- dazu Butter | 3,00

- dazu zweierlei Dips | 4,50

### **Käseteller**

verschiedene Sorten vom Hofgut Fleckenbühl

mit Baguette, Fruchtchutney und Butter

- klein | 8,50

- groß | 16,00

**Rheingauer Spundekäs'** | 10,80

mit Zwiebeln, Baguette und Brezel

**Landgrafenvesper** | 16,00

Hausgebackenes Vinschgauer Fladenbrot, dazu Bauernschinken, Hessische Rote Wurst, verschiedene Käsesorten vom Hofgut Fleckenbühl und Butter

## SUPPEN

**Zwiebelsuppe** | 7,50

mit einem guten Schuss Weißwein abgeschmeckt und mit Käse überbacken

**Gazpacho** | 7,80

kalte Gemüsesuppe, mit Brotchips

## SALATE

wahlweise mit Hausdressing (Essig-Öl-Basis), Kräuter-Schmanddressing oder  
**Himbeerdressing**

**alle Salate servieren wir mit Baguette**

**Kleiner Bunter Salat** | 8,80

mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Möhren

**Großer Bunter Salat** | 12,00

mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Möhren

**- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | 17,90**

**- mit mariniertem Schafskäse | 17,90**

## HAUSGEBACKENES VINSCHGAUER FLADENBROT

*Regionale Brotspezialität aus dem Vinschgau in Südtirol.  
Ein Sauerteigbrot aus Roggen und Weizen gewürzt mit Kümmel,  
Schabzigerklee, Fenchel- und Anisfrüchten.  
In unserem Restaurant hausgebacken und unterschiedlich belegt.*

**Flappes** | 7,50

belegt mit Käse und Zwiebeln

**Philipp's Burger** | 7,50

belegt mit Hessischer Roter Wurst und Zwiebeln

**Tiroler Sommerbrotzeit** | 14,50

belegt mit gebratenem Gemüse und Bauernschinken,  
mit Schafskäse überbacken  
(auch vegetarisch/ vegan möglich)

## FLAMMKUCHEN

*unterschiedlich belegt, frisch aus dem Backofen*

**Klassisch** | 13,50

mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse

**Mediterran** | 13,90

mit Rahm, Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Schafskäse

**Pfifferlinge** | 17,50

mit Kräuterrahm, Speck, Zwiebeln, Kirschtomaten, Käse und frischen Pfifferlingen

**Antipasti** | 16,50

mit Tomatensoße, gebratenem Gemüse, Oliven und Schafskäse (auch vegan möglich)

**Ziegenpeter eine Hälfte** | 7,90

mit Rahm und Bio-Ziegenkäse aus dem Lahn-Dill-Bergland

**Fruchtig** | 12,50

mit Zimtschmand, Äpfeln, Birnen und Walnüssen

*Gerne servieren wir Ihnen unsere Flammkuchen auch als halbe Portion!*



*Fragen Sie gerne auch nach veganen Speisen.*

*Bei uns bleiben Sie nicht hungrig!*

## KLASSISCHE HAUPTSPEISEN

### Hausgemachte Schwäbische Maultaschen

**klassisch oder vegetarisch gefüllt**

- auf Tomatensauce, mit Käse überbacken | 16,50
- auf mediterranem Gemüse mit Schafskäse | 19,50

**Allgäuer Käs'spätzle** | 16,50

mit viel Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Salat

**Geschmorte Rinderroulade** | 23,00

in Rotweinsauce, dazu hausgemachte Spätzle und Salat

**Paniertes Schnitzel**

- mit Bratkartoffeln und Salat | 20,50

- mit Rahmsoße und frischen Champignons,  
dazu hausgemachte Spätzle und Salat | 24,80

**Frische Pfifferlinge** | 18,50

**wahlweise** auf Bandnudeln oder mit Semmelknödeln  
in Kräuterrahmsoße, dazu Salat

**Linsenbolognese** | 17,80

mit Bandnudeln und geriebenen Cashewkernen, dazu Salat 

## NACHSPEISEN

**Flammkuchen Fruchtig** | 12,50

mit Zimtschmand, Äpfeln, Birnen und Walnüssen

**Warmes Schokoküchlein** | 8,50

mit Vanilleeis

**Kokos Panna Cotta im Glas** | 8,50

mit Himbeermus und frischen Beeren 

**Affogato al caffè** | 5,80

Espresso mit Vanilleeis und Sahnehaube