LANDGASTHOF
KAISER

UNSERE EMPFEHLUNGEN

HAUPTSPEISEN

Schweinefilet mit Pfifferlingen
Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Pfifferlingen, Gartenkräuter und Rahmsoße, dazu Bandnudeln und ein kleiner gemischter **Salat** — 29,80 / klein 25,30

Rahmpfifferlinge **(vegetarisch)**
auf Bandnudeln mit frischen Gartenkräutern und Tomate, vorweg ein kleiner gemischter **Salat** — 22,50 / klein 17,90

Filet vom schottisches Biolachs
auf der Haut gebraten auf feiner Vinaigrette mit Ei, gerösteten Pinienkernen frischen Gartenkräutern und Tomaten, dazu gegrilltes Zucchinigemüse und gebackene Kartoffeln — 29,80

DESSERT

Sorbetvariation
mit frischen Früchten — 8,80

LANDGASTHOF
KAISER

VORSPEISEN

Flädlesuppe
mit hausgemachten Kräuterflädle 6,90

Maultaschensuppe
mit hausgemachten Maultaschen 6,90

Beilagensalat
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison,
Kartoffelsalat und Kräuterdressing 5,80

Herrgottsbscheisserle
Hausgemachte Maultasche auf Bratensoße mit
geschmelzten Zwiebeln, Kartoffel- und Blattsalat 9,90

SALATE

Gemischter Salat
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
der Saison, Kartoffelsalat und Kräuterdressing,
dazu frisches Bauernbaguette 16,50 / klein 10,50

Kaisersalat
Knackig frische Blattsalate, gerösteter Speck, Käsestreifen,
knusprige Croutons, Tomaten, Gurken, Paprika, Ei,
Zwiebelringe und Kräuterdressing,
dazu frisches Bauernbaguette 19,50 / klein 16,50

Putenbrustsalat
Gegrillte Putenstreifen, knackig frische Blattsalate,
Tomaten, Gurken, Paprika, Ei, Zwiebelringe
und Kräuterdressing, dazu frisches Bauernbaguette 19,50 / klein 16,50

LANDGASTHOF
KAISER

FLEISCHGERICHTE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Black Angus
Rind mit geschmelzten Zwiebeln, Bratensoße und
Pommes Frites, vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 32,50 / klein 27,50

Medaillons vom Schweinefilet
auf Pilzrahmsoße mit hausgemachten Spätzle,
vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 27,80 / klein 23,60

Paniertes Schnitzel
vom Schweinerücken mit Pommes Frites,
vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 24,50 / klein 20,80

Jägergeschnetzeltes vom Schweinefilet
auf Pilzrahmsoße mit Speck, dazu hausgemachte Spätzle,
vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 26,80 / klein 22,80

Pfeffersteak
vom Black Angus Rind auf feiner
Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle,
vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 32,50 / klein 27,50

Cordon bleu
paniert vom Schweinerücken
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 27,50

Original Wiener Schnitzel
vom Kalbsrücken, dazu schwäbischer
Kartoffelsalat nach Oma Jules Rezept 28,80 / klein 24,40

Putenrahmschnitzel
natur gebraten mit hausgemachten Spätzle,
vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 25,50 / klein 21,60

Putenschnitzel
paniert von der Putenbrust mit Pommes Frites,
vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 25,50 / klein 21,60

LANDGASTHOF
KAISER

Pfefferrahmgeschnetzeltes
vom Black Angus Rind mit Pommes Frites,
vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 29,80 / klein 25,30

Rumpsteak
vom Black Angus Rind mit hausgemachter Kräuterbutter,
Bratensoße und Kartoffelkroketten,
vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 32,50 / klein 27,50

HAUSG'MACHT UND ECHT SCHWÄBISCH

Käs´spätzle
mit g´schmelzte Zwiebla ond gmischta Salat
Käsespätzle mit feinem Gouda und Schmelzzwiebeln,
*vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller*** 17,50 / klein 14,80

A´brodane Mauldascha
mit Schmelzzwiebla Krombira- ond greana Salat
Gebratene hausgemachte Maultaschen mit
Schmelzzwiebeln, dazu Kartoffel- und Blattsalat 18,90 / klein 15,90

Mauldascha en d´r Briha
mit Krombirasalat wie an d´ Oma emmer gmacht hot
Hausgemachte Maultaschen in Fleischbrühe dazu
schwäbischer Kartoffelsalat nach Omas Rezept 17,80 / klein 15,10

HERZHAFTE VESPER

Ein paar Bauernbratwürste
mit Bratensoße, dazu hausgemachter
Kartoffelsalat und frisches Bauernbaguette 16,50 / klein 13,90

Schwäbischer Wurstsalat
aus Schwarz- und Schinkenwurst,
dazu frisches Bauernbaguette 13,50 / klein 10,80

LANDGASTHOF
KAISER

Schweizer Wurstsalat
aus Schinkenwurst und Käse,
dazu frisches Bauernbaguette 13,50 / klein 10,80

Gemischter Wurstsalat
aus Schinkenwurst, Schwarzwurst und Käse,
dazu frisches Bauernbaguette 13,50 / klein 10,80

VEGETARISCH

Käsespätzle
mit feinem Gouda und Schmelzzwiebeln,
vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 17,50 / klein 14,80

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Taschen
mit Tomate, Paprika und frischen Steinchampignons,
vorweg ein kleiner gemischter **Salatteller** 24,00 / klein 20,50

Gemischter Salat
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
der Saison, Kartoffelsalat und Kräuterdressing,
dazu frisches Bauernbaguette 16,50 / klein 10,50

DESSERT

Hausgemachtes Schokoladensoufflee
mit Vanilleeis, Schokoladensoße und Sahne 9,80

Sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen unserer Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.