

## SEHR VEREHRTER GAST,

Gastgeber zu sein und seine Gäste zufriedenstellend zu bewirten, galt immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Unseren Gästen genussreiche Stunden zu bereiten und Sie die Sorgen des Alltages vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Aber wie schwer ist es, dieses Ziel zu erreichen, Gastronomie mit Herz zu vermitteln?

Der gastronomische Beruf ist eine Berufung zur Dienstleistung am Gast, der viel Mühe und Aufregung erfordert, jedoch niemals die Gewissheit des Erfolges garantiert.


Der Grundsatz, den Gast zu verwöhnen, um ihn damit zur Wiederkehr aufzufordern, ist für uns das gesetzte Ziel.

Wir hoffen, dass Sie sich jederzeit bei uns wohl fühlen!

Familie Groß



„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

## AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€ 5,00
Klare Rinderbrühe mit Leberspätzle	€ 5,00
Paprikaschaumsuppe 	€ 5,80

## KLEINE GERICHTE / VEGETARISCHE & VEGANE



Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	€ 10,90
Camembert, gebacken mit frittierte Petersilie, Preiselbeeren und Salatbouquet und Baguette	€ 12,50
Gefüllte Spinat-Teigtasche auf Paprikasoße mit Ratatouille und Rucola 	€ 13,90
Heimische Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip, gebratenem Speck, Egerlingen und Salatbouquet	€ 15,50
Heimische Ofenkartoffel mit gegrilltem Gemüse und Hummus 	€ 15,50
„Fresh Veggie Burger“ (mit Gemüsepatte, Käse, Sauerrahm-Dip) dazu Wedgeskartoffeln und Salat	€ 16,50

## KNACKIGE SALATE

„Mediterraner Salatteller“ Salate der Saison mit Mozzarellakugeln, gefüllten Paprika, Oliven, marinierten Champignons, Zucchini und Baguette	€ 14,50
„Salat Ziegenkäse“ Knackige Blattsalate mit Ziegenkäse, Honig, Walnüssen und frischem Baguette	€ 15,50
„Fitness Salat“ Frische Blattsalate in Joghurtdressing mit marinierten Putenstreifen, Gurken, Tomaten, Paprikastreifen und Baguette	€ 15,90

## AUS DER PFANNE

Kleines Schnitzel "Wiener Art" mit Salatgarnitur	€ 13,50
Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter und Salatbouquet	€ 16,50
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und gemischtem Salatteller	€ 16,50
Cordon Bleu mit Pommes frites und gemischtem Salatteller	€ 17,50
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Preiselbeeren, Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller	€ 23,50

## VOM GRILL

„Jägerpfand'l „ Schweinelendchen in Champignonrahmsauce mit Röstzwiebel, Butterspätzle und Salatteller	€ 16,90
„Gasthof Groß“ Burger Spezial (mit 180 g Rindfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Käse) Pommes frites und Salat	€ 17,50
Grillteller „Gasthof Groß“ mit Medaillons von der Rinderlende, Schweinelende, Putenbrustfilet und Grillwürstl mit Buttergemüse und Pommes frites	€ 18,50
„Putensteak“ Putensteak vom Grill mit Wedges und gemischtem Salat dazu Kräuterbutter und Sauerrahmdip	€ 18,50
„Schweinefiletmedaillons“ Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsauce, Gemüse der Saison und hausgemachten Butterspätzle	€ 22,50

„Kalbsleber“ Gebratene Kalbsleber mit Röstzwiebeln Kartoffelgratin und buntem Salatteller	€ 21,50
„Zwiebelrostbraten“ Saftig gegrillte Rinderlende mit Röstzwiebeln auf Saisongemüse, dazu Röstkartoffeln	€ 25,50
„Pfeffersteak“ Saftig gegrilltes Rinderlendensteak in Pfeffersauce auf Gemüse der Saison und Kartoffelgratin	€ 25,80
„Kalbsrückensteak“ Rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf mediterranem Pfannengemüse und Röstkartoffel	€ 29,50
„Rinderfilet“ Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und gemischtem Salatteller	€ 33,00

### FISCH:

Gebratene Lachsschnitte auf Rieslingsauce mit Tagliolini und buntem Gemüse der Saison	€ 22,50
--	---------

### FÜR UNSERE KLEINEN

Pommes mit Ketchup	€ 4,00
Kartoffelknödel mit Bratensauce	€ 4,50
Spätzle mit Rahmsauce	€ 4,50
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	€ 7,00
(NUR für unsere Kinder)	

## AUS DER WURSTKÜCHE

Stück Weißwurst mit Senf (*1/*2)	€ 2,50
mit ofenfrischer Breze	€ 1,50
Zwei Paar Schweinswürstl mit Sauerkraut (*1/*2)	€ 9,90
und Hausbrot	
Milzwurst, gebacken mit Kartoffelsalat (*1/*2)	€ 11,90

## BROTZEITEN

Schweizer Wurstsalat	
mit Zwiebelringen und Brot (*1/*2/*3)	€ 9,50
Gemischte Schinkenplatte	€ 12,50
mit Meerrettich, Butter und Hausbrot (*3)	
Brotzeitbrett'l	€ 13,50
verschiedene Wurstsorten und Käse, Butter	
und Hausbrot (*1/*2/*3)	
Käsebrett'l	€ 13,50
verschiedene Käsesorten mit Butter und Hausbrot	
Beef Tatar, garniert mit Zwiebeln, Gurken, Kapern,	
Butter und Hausbrot	€ 16,90

\*1) Phosphat, \*2) Glutamat, \*3) NPS

## ETWAS SÜSSES

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€	6,50
Frische Apfelkücherei auf Marillensoße mit Vanilleeis und Sahne	€	7,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis (dauert ca. 20 Minuten, Sonn- und Feiertags erst ab 15:00 Uhr)	€	10,50

- Eisspezialitäten finden Sie auf unserer Eiskarte -

## PRINZ-SCHNÄPSE

aus Hörbranz/Österreich

Alter Bodensee-Apfel, Alte Marille	2 cl	€	5,00
Alte Haselnuss, Alte Haus-Zwetschge,	2 cl	€	5,00
Alte Waldhimbere	2 cl	€	5,00

## SPIRITUOSEN

Jägermeister	2 cl	€	3,00
Ramazotti	2 cl	€	3,00
Grappa	2 cl	€	4,50

- Weitere edle Brände finden Sie auf unserem Digestifwagen -

## Offene Weine:

Riesling	0,2 l	€	5,90
Grüner Veltliner	0,2 l	€	6,50
Lugana	0,2 l	€	6,90
Rose	0,2 l	€	5,90
Blauer Zweigelt	0,2 l	€	5,50
Merlot	0,2 l	€	6,50
Primitivo	0,2 l	€	6,90