

Bitte
beachten
Karten-Zahlung
ab 50 €

Suppen-Küche

Flädlesuppe ⁸	5,20 €
Gemischte Suppe (Brät- und Leberknödel) ⁸	5,50 €
Festtagssuppe ⁸ (Brätknödel, Leberknödel und Flädle)	6,50 €

Frische Salate

Füchsle-Salate bunte Salatvariation wahlweise	
mit Scampis und Joghurt-Dressing ^{8,11} <i>Pescetarisch</i>	15,60 €
mit Hähnchenbruststreifen und Curry-Dressing ^{8,11}	15,60 €
Kleiner Beilagen-Salat mit feinem Joghurt-Dressing ^{8,11}	5,90 €
Große gemischte Salatplatte <i>Vegan</i> mit feinem Joghurt- oder Balsamico-Dressing ^{8,11}	10,80 €

Unsere Hits für Kids

Spätzle mit Soße (für Kleinkinder bis 3 Jahre)	4,40 € Kost' nix
Pommes mit Ketchup	4,40 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus ¹¹ (3 Stück)	4,80 €
Kinder-Kässpätzle ⁸	6,40 €
Kinder-Schnitzel „Wiener Art“ mit Spätzle und Soße oder Pommes ⁸	8,50 €

Allgäu-schwäbische Schmankerl

hausg'machte Krautkrapfen nach alt-bekannter „Vroni-Art“ ^{11,14}	15,50 €
g'schmelzte Maultaschen in Bratensoße mit Kartoffel-Gurken-Salat ⁸	14,50 €
deftige Kässpätzle mit Röstzwiebeln ⁸ <i>Vegetarisch</i>	13,80 €
Kartoffel-Schupfnudeln <i>Vegetarisch</i> wahlweise mit Blaukraut oder Apfelmus ^{8,11}	13,80 €
Schwäbisches Dreierlei Kässpätzle, Krautkrapfen, g'schmelzte Maultaschen ^{8,11,14}	16,80 €
Füchsle's Stubenpfannen (außer an Sonn- u. Feiertagen) Ab 4 Personen servieren wir unsere Schmankerl (Krautkrapfen, Kässpätzle, g'schmelzte Maultaschen, Schupfnudeln) in der "Stubenpfanne".	17,60 € / Pers.
Gerne reichen wir dazu auf Wunsch auch Fleischgerichte.	

Zwischen-Saison ... mal bis Ostern

Edles Kalbsrahmgulasch in heller Erbsen-Sahnesoße mit Bandnudeln und Butter-Karotten ⁸	25,80 €
--	----------------

Unsere Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Kässpätzle und hausgemachten Röstzwiebeln ⁸	29,80 €
Füchsle-Schnitzel zarte Schweinerückensteaks unter Champignon- rahmsoße und Käsekruste serviert mit Rösti ^{1,8}	16,80 €
Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelsalat oder Pommes	16,50 €
Schwabentopf Schweinefilet unter Champignonrahmsoße an Kässpätzle ⁸	22,20 €
Lachsfilet gegrillt <i>Pescetarisch</i> in Weißwein-Soße mit buntem Gemüse ⁸	21,80 €
Hähnchen-Gemüse-Geschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße mit Petersilien-Reis ⁸	16,50 €
Vollkorn-Gemüsetaler auf Zucchini-Paprika-Tomaten-Ragout ⁸	15,80 €

Nur Sonntags:

Krustenbraten in Braunbier-Soße mit Kartoffelknödeln und Speck-Krautsalat ^{11,14}	16,50 €
--	----------------

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat ^{8,11,14}	11,20 €
Schweizer Wurstsalat ^{8,11,14}	12,50 €
Käse mit Musik oder einfach „saurer Käs“ ^{8,11}	11,80 €

Füchsle's süße Leckerei

Zwetschgen-Crumble dazu eine Kugel Haselnuss-Eis ^{8,11}	6,50 €
Pistazien-Tiramisu ^{8,11}	6,20 €
Kleines Kaffee-Gedeck zum Espresso reichen wir eine Kugel Walnuss-Eis mit einem Schuss Kaffee-Likör darüber ^{8,11}	5,20 €
Winter-Affogato Vanille-Eis in Zimt-Baileys ^{8,11}	5,20 €
Affogato - klassisch Vanille-Eis in Espresso ^{8,11}	4,20 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{8,11}	6,60 €
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{8,11}	6,60 €
Gemischtes Eis / mit Sahne ^{8,11} (Vanille, Erdbeere, Schoko)	4,80 € / 5,30 €

Aus der Backstube

Hausgemachte Kuchen und Torten	
Apfelstrudel mit Sahne ^{8,11}	5,60 €
Portion Sahne	0,80 €

Gut zu wissen

Für Kinder, Senioren oder den kleinen Hunger erhalten Sie von den meisten Gerichten auch kleinere Portionen.

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Zusatzstoffe:
¹Farbstoff, ²Konservierungsstoffe, ⁴Geschmacksverstärker, ⁸Milcheiweiß, ¹¹Süßungsmittel, ¹⁴Nitritpökelsalz

Umbestellungen / Beilagen-Änderungen: 1,50 €

EC- und sonstige Karten-Zahlungen ab 50 €

