

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.	

Wildspezialitäten

Wild-Töpfele zartes Wildragout von Hirsch und Reh mit Semmelknödel und Apfelrotkraut serviert und mit Preiselbeeren garniert ^{8,11}	24,20 €
<i>Je nach Verfügbarkeit</i> Rehmedaillons oder Hirschkalbsteaks in feinem Wildfond mit Kartoffelschupfnudeln, Apfelrotkraut und Preiselbeer-Birne ^{8,11}	27,50 €
Entenbrustfilet in Orangen-Soße dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkraut ^{8,11}	22,80 €

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 €
Knödel-Dreierlei Rote Beete-, Spinat- und Bergkäs-Knödel in geschmolzener Butter mit Parmesan-Splittern ⁸	15,80 €
<i>Nur Sonntags:</i>	
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 €