



Z O M M I T T A G

Ons'r Vogtei Mittagquickie:

Vorspeis, Hauptgang und a kloins Süßs gleich zamma serviert –
schnell, g'schmackig ond no Zeit für a Tässle Kaffee.

Rinderconsommé mit Kräuterflädle

Schnitzel ``Wiener Art``
Kartoffel-Gurkensalat | Holländische Soße

Hausgmachte Apfelküchle
Vanillesößle | Kirschkompott

„Ons'r Quick Lunch: 30 Minuta. 3 Gäng. 30 Euro. Glatt.“

Schnell. Saisonal. Saugut.





VORSPEISEN

Cremiges Kartoffelsüpple Butterkracher Junglauch	6
Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch	6
Blattsalat klein & fein mit Rohkost & Hausdressing	8
Geflämmtter Kalbskopf Backkartoffel Velouté Hummeröl	9

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Rinderrouladen Hausmariniertes Rotkraut Kartoffel-Nussbuttercreme	21
Confierte Lachsschnitte Kartoffelpüree Meerrettichsoße	16
Schwäbische Maultaschen in der Brühe Lauwarmer Kartoffelsalat Zwiebelschmelze	11
Schnitzel ``Wiener Art`` Kartoffel-Gurkensalat Holländische Soße	13
Allgäuer Käseknöpfe in cremigem Käsenfondue 2erlei Zwiebeln kleiner Beilagensalat	13
Zwiebelrostbraten klassisch handgeschabte Spätzle, Schwabensand & Kalbsjus	28



DESSERT

Geflämmte Vanillecreme	6
Hausgemachte Apfelküchle Vanillesauce Kirschkompott	8

OFFNUNGSZEITEN

à la carte

Regional & weltoffen, traditionell & modern.
Kleine, saisonal wechselnde Karte, hausgemachte Speisen.

DI – SA 18:00 – 23:00

Mittagstisch

Ständig neue, wechselnde Mittagstisch-Karte
Frisch, regional, schnell serviert.

DI – FR 12:00 – 14:00

Herbstmarkt in der Alten Vogtei

Freuen Sie sich auf gemütliche Lagerfeuer, wärmende Getränke aus unseren heißen Kesseln – mit und ohne Schuss- und herbstliche Köstlichkeiten aus den Töpfen und Pfannen unserer Alten Vogtei Küche

DO – SA ab 18:00

