

Außer Haus Gerichte

1. **„Sauerländer Bauernsalat“**
Blattsalate auf Gemüse, Kartoffelscheiben und Zwiebeln, dazu Schweinefilet, Essig – Öl Dressing (O, P) € 12,80
2. **„Chefsalat“**
gemischter grüner Salat mit Champignons, Kochschinken, Zwiebeln, Käse, Tomaten, Gurken, dazu Röstbrot -Sahnedressing- (A, G) € 12,00
3. **Schnitzel „Allgäuer Art“**
Schweineschnitzel mit Champignons, Käse und Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Butterspätzle und Blattsalat (C, A, G) € 15,50
4. **„Champignonrahmschnitzel oder Pustaschnitzel“**
Schweineschnitzel an Sauce, dazu Pommes frites und bunter Salat (A, C, G) € 13,50
5. **„Schnitzel Helene“**
Schweineschnitzel mit Birne und Camembert gratiniert, dazu Röstinchen und bunter Salat (A, C, G) € 13,50
6. **Hähnchenstreifen in Knusperpanade an Curryobstsauce**
dazu Kartoffelspalten und bunter Salat (C, A, G, L, M) € 15,90
7. **„Kutscherteller“**
Schweinesteak mit Zwiebeln, Champignons und Schinkenstreifen, dazu Bratkartoffeln und bunter Salat (O, G, M, L) € 15,00
8. **Filetteller“ Haus Wigger“**
Verschiedene Filets an feinem Gemüse, Sauce Hollandaise und Röstinchen (A, G) € 22,80
9. **Schweinemedallions an Pfefferrahmsauce**
dazu Kroketten und Blattsalat Essig –Öl (A, C, G) € 22,00
10. **Chicken Chips oder kleines Schnitzel mit Rahmsauce,**
dazu Erbsen und Pommes Frites (A, G, H) € 8,20
11. **„Schweizer Käseröstinchen“ (vegetarisch)**
Tellerrösti mit Gemüse, Hollandaise und Käse gratiniert, dazu Blattsalat Essig-Öl (L, G, M) € 12,50
12. **Hausgemachtes Linsencurry (vegan)**
mit Reis und Blattsalaten in Essig-Öl (M, H) € 13,50

Allergene/Zusatzstoffe

A:Gluten, B:Krebstiere, C:Eier von Geflügel, D:Fisch, E:Erdnüsse, F:Sojabohnen, G:Milch von Säugetieren, H:Schalenfrüchte, L:Sellerie, M:Senf, N:Sesamsamen, O:Schwefeloxid und Sulfite, P:Lupinen, R:Weichtiere