



Speisen

dishes

Suppen / soups

Unsere Suppen werden nach eigenen Rezepten - ausschliesslich aus hochwertigen, frischen Zutaten - von uns für Sie zubereitet.

Our soups are prepared with our own recipes using only the highest quality fresh ingredients

Tomatencreme-Suppe (vegetarisch) Tasse **4.80**
mit Mozzarella und Basilikum Teller **7.00**

Tomato cream soup
with fresh basil, whipped cream and bread roll

Zitronengras Suppe (scharf, vegan) Tasse **4.80**
mit Kokosmilch, Champignons und Gemüse Teller **7.00**

Extra: mit zusätzlich Shrimps kl. 2.00 / gr. 4.00
Spicy lemongras soup
with coconut milk, mushrooms and vegetables
Extra: additional shrimp sm. 2.00 / lg. 4.00

Einsteins Gulaschsuppe Teller **7.80**
aus Bio-Rindfleisch und frischem Gemüse

Goulash soup (spicy)
with organic beef and vegetables, bread roll

Vorspeisen / starters

Mit unseren Vorspeisen möchten wir Ihnen einen kleinen Gaumenschmaus vor der Hauptspeise anbieten. Natürlich auch für den "kleinen Appetit" zwischendurch geeignet ...

Our starters provide a culinary delight before the main course or as a small plate on its own anytime.

Bruschetta Pomodoro (vegan) **5.90**
geröstetes Pane bianco mit Tomate, Basilikum
Slices of roasted bread with tomato and basil

Bruschetta Mozzarella (vegetarisch) **6.50**
geröstetes Pane bianco, Tomate, Mozzarella
Slices of roasted bread with tomato, mozzarella

Vorspeise Salonikis (vegetarisch) **6.50**
Schafskäse, Tomate, Pepperoni und Oliven
Starter "Salonikis"
feta cheese, pickled pepperoni, tomato, olives

Vorspeise El Capitan (vegan) **9.00**
Paniertes Hirtenkäse, Guacamole, Pepperoni, Tomaten-Carpaccio mit Südfrucht Balsam
Starter "El Capitan"
breaded sheppards cheese, guacamole, pickled peppers, tomato carpaccio with fruit balsamic vinegar

Vorspeise Marrakesh (vegetarisch) **11.00**
Eine kleine Auswahl an marokkanischen „Mezze“ Spezialitäten
Starter "Marakesh"
Small selection of Moroccan Mezze specialties like couscous salad, bulgur, hummus ...

Speisen

dishes

Schwäbische Spezialitäten

Diese Region - bis hin zum Schwarzwald - war bis vor 100 Jahren eine der ärmsten Gegenden Europas. Erfindungsreichtum wurde daher zur Tugend der Schwaben. Auch beim Essen. Mit den wenigen vorhandenen Zutaten wie Mehl, Kartoffeln, Eier und Gemüse entstanden Spezialitäten wie Schupfnudeln, Maultaschen, Kartoffelsalat, Zwiebelkuchen, Sauerkraut und unsere "Spätzle"

Up to a hundred years ago this region was one of the poorest areas in Europe. Ingenuity and invention became the virtues of the Swabians. With the few ingredients they had they created world famous specialties like: potato salad, onion cake, "Sauerkraut", "Schupfnudeln" and our "Spätzle" - a fresh made soft noodle.

Unsere Maultaschen ("Herrgottsbscheisserla") werden vom Küchenchef noch persönlich in traditioneller Handarbeit hergestellt. Unser Rezept ist über 100 Jahre alt - und nach unserer Meinung (klar !@#) - das beste Maultaschen-Rezept der Welt. Drei Sorten Fleisch aus kontrollierter Aufzucht und nur beste Zutaten machen unsere Maultaschen zu etwas Besonderem.

"Maultaschen" are a pasta square, filled with meats. At Einstein they are still produced by the cooking chief himself in traditional handwork. Our recipe is more than 100 years old - and we think (of course), its the best in the world. Three kinds of meats (controlled farming) and only the best goods make our "maultaschen" something very special.

Schwäbische Linsen 8.50

und frische Spätzle (vegetarisch)
Zusätzlich ein paar Wiener Würstchen +3.00
Svabian lentils (vegetarian)
Svabian lentils stew (lightly sour), with Spätzle
Additional: served with 2 sausages (+3.00)

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 25.90

Rostbraten vom Grill - an Bratensößle, dazu Käsespätzle, Röstzwiebeln und Beilagensalat
Svabian beef steak
grilled prime rib steak, served in dark gravy, with roasted onions, cheesespätzle, side salad

Bürgermeister Teller 27.90

Ulmer Schnitzel, Rostbraten, Maultäschle, 2 Soßen, Champignons, schwäb. Käsespätzle mit Röstzwiebeln und ein Beilagensalat
Burgermeister plate
Plate with Ulmer Schnitzel, rib steak, Maultäschle, 2 gravys, mushrooms, cheesespätzle, side salad

Käsespätzle „schwäbisch“ (vegetarisch) 9.80

mit zwei Käse, Röstzwiebeln, dazu Blattsalate
Cheese Spätzle "Svabian style" (vegetarian)
Spätzle with two kinds of cheese, topped with roasted onions, served with side salad

Käsespätzle „Südtiroler Art“ 9.80

mit zwei Käse, Sahne, Speck, dazu Blattsalate
Cheese Spätzle "Tyrole style"
with Emmental and mountain cheese, bacon, cream, comes with side salad

Maultaschen „Ulmer Art“ 11.00

in Bratensoße mit Röstzwiebeln dazu ein schwäbischer Beilagensalat
Maultaschen "Ulm style"
home made pasta squares cooked, served in dark gravy with roasted onions and side salad

Maultaschen „geröstet“ 11.00

gebraten mit Ei, dazu ein Beilagensalat
Maultaschen „roasted“
pasta squares roasted and grated with scrambled egg, served with side salad

Maultaschen „Schwäbische Lasagne“ 11.50

in Tomatensoße mit Käse überbacken dazu Blattsalate
Maultaschen „Svabian Lasagne“
pasta squares from the oven - grated with tomato sauce and mozzarella, and side salad

Speisen

dishes

Einsteins Welt der Salate

Unsere Salat-Kreationen werden nach Bestellung nur mit marktfrischem Obst und Gemüse zubereitet.

Zu jedem Salat haben wir für Sie das passende Salatdressing ausgewählt. Auf Wunsch erhalten Sie jedoch gerne auch das Dressing Ihrer Wahl :

- Granatapfel-Italian** (Unser Essig-Öl-Dressing + Granatapfel)
- Orientalisches Dressing** (mit dem Hauch von Orient)
- Einstein-Dressing** (Tomaten-rahmiges Dressing)
- Joghurt Kräuter Dressing** (mit Gartenkräutern, Joghurt)
- Lemon Dressing**

All of our salad creations are prepared with fruit and vegetables fresh from the market. We selected a suitable/recommended salad dressing for each salad. Of course you are always welcome to select the dressing of your choice.

- pommegranate Italian** (vinegar-oil-dressing +pommegranate)
- Oriental dressing** (with the taste of orient)
- Einstein dressing** (award winning creamy tomato dressing)
- yoghurt herbs dressing** (with garden herbs and yoghurt)
- lemon dressing**

Extra auf den Salat / adds for your salad

Frisch gegrillte Hähnchenbrust-Streifen <i>fresh grilled chicken slices</i>	4.50
Frisch gegrillte Hähnchenbrust <i>fresh grilled chicken steak</i>	8.50
Hartgekochtes Ei / <i>boiled egg</i>	1.90
Extra Salatsoße / <i>additional dressing</i>	1.00

Ulmer Garten-Salat 9.50

marktfrische Salate mit Kräutern, Kernen und Ei
Ulm garden salad
marketfresh salads, herbs, croutons,boiled egg

Schwäbischer Salat 12.50

eine knusprig gebratenes Maultäschle und ein Spiegel-Ei - an bunten Salaten mit Kartoffelsalat, Joghurt-Dressing und rote-Zwiebel-Confit
Svabian salad
A roasted Svabian "Maultäschle" with a sunny side up egg, market salads with Einsteins potato salad, red onion jam, yoghurt dressing

Italienischer Salat „Siena“ 11.50

Tomate/Mozzarella und Rucola, bunte Markt-Salate, Guacamole Dip und Italian Dressing
Italian salad "Siena"
Tomato/mozzarella on salads and Italian dressing

Griechische Salatkreation „Mykonos“ 11.50

Schafskäse, Oliven Pepperoni - an buntem Bauernsalat, Ei, roten Zwiebeln und Italian Dressing
Greek salad creation "Mykonos"
feta cheese, olives, pickless, egg, Greek salad

Orientalische Salatkreation „Dubai“ 12.50

marktfrische Salate mit Früchten, Walnüssen, Cranberries und orientalischem Dressing
Oriental salad creation Dubai
marketfresh salads with fruit, walnuts, cranberries and our Oriental dressing

Marokkanische Salatkreation „Agadir“ 12.50

Hummus, Linsen-Bulgur-Salat, Baba Ganoush, Blattsalate - und orientalisches Dressing
Moroccan salad creation Agadir
Hummus, lentil-bulgur-salad, Baba Ganoush, marketfresh salads and our Oriental dressing

Amerikanische Salatkreation „Philadelphia“ 18.50

Freiland-Hähnchensteak mit Parmesankruste, - an Marktsalaten und Einstein Dressing
American salad creation "Philadelphia"
Fresh free range chicken steak with parmesan-cruston marketfresh salads, Einstein dressing

Mexikanische Salatkreation „Tijuana“ 18.50

Hähnchensteak auf bunten Salaten, mexikan.Salsa Guacamole, Tortilla Chips und Limetten-Dressing
Mexican salad creation Tijuana
Free range chicken steak on marketfresh salad greens, salsa, guacamole, tortille chips and lime dressing



Speisen

dishes

Vegetarisch / vegetarian / Vegan

„Vegetarier“

Alles, was der Garten an frischem Obst und Gemüse hergibt, dazu Ei- und Milchprodukte. Ja - man kann auch fleischlos glücklich genießen.

„Veganer“

verzichten neben Fleisch auch noch auf jegliche Milch- und Eier-Produkte. Auch das kann sehr gut schmecken! Wir möchten Sie mit unseren veganen Kreationen davon überzeugen..

Vegetarian

Fresh fruits, grains and vegetables rounded out with egg and milk products ... a great "no meat" alternative

Vegan

Food without meat or any egg and milk products. You'll love Einsteins Vegan Creations.

Folienkartoffel (vegetarisch)	7.00
gefüllt mit Quark und frischen Kräutern dazu ein bunter Beilagensalat	
Baked potato <i>with sourcream, fresh herbs and side salad</i>	
<hr/>	
Schafskäse gebacken (vegetarisch)	7.50
milder französischer Feta - gebettet auf mediterrane Gemüse, mit bestem Olivenöl	
French feta cheese - grated in the oven <i>served on mediterranean vegetables, and a baguette roll</i>	
<hr/>	
Hirtenkäse (vegetarisch)	8.80
paniert und knusprig gebacken an griechischem Bauernsalat, Baguette	
Sheppards cheese <i>breaded and deep fried, served with a traditional Greek salad, and a baguette roll</i>	
<hr/>	
Frisch gegrilltes Gemüse (vegetarisch)	11.00
auf Rucola-Bett, mit frischem Parmesan, Fleur de sel und bestem Olivenöl (vegan : ohne Parmesan), Baguette	
Fresh grilled vegetables <i>served on arugula, parmesan cheese, fleur de sel and gourmet olive oil (vegan: no cheese)</i>	
<hr/>	
Thai Gemüse (scharf, vegan)	11.00
in Zitronengras-Kokos-Sauce mit Cashews, dazu Basmati-Reis	
Extra: mit zusätzlich Mango + 0.50€	
Thai vegetables spicy (vegan) <i>in coconut lemongrass sauce, cashews, and basmati rice</i>	
<hr/>	
Veganopolis (vegan)	12.50
Eine weitere original Einstein Kreation: Knackig frisches Pfannengemüse mit Walnüssen, an Süßkartoffel-Pommes, dazu 3 Dips und warmes Brot	
Veganopolis (vegan) <i>Pan roasted vegetables and sweet potato fries, served with hummus, eggplant cream, Mexican salsa, and a warm bread roll</i>	



Speisen

dishes

Schweinefleisch / pork

Unsere Hausmetzgerei liefert uns Fleisch vom oberschwäbischen Land-Schwein aus kontrollierter Aufzucht. Dabei verzichten die Züchter bewusst auf ein teures Bio-Siegel, um den Preis nicht unnötig nach oben zu treiben.

Our pork meats come from a local area closeby. The farming is controlled, but our suppliers refrain from getting an "organic sealant" to maintain reasonable prices while still ensuring the very highest quality.

Traum eines Kochs.

Wovon träumen Köche?

Unser Koch Thomas träumte von einem Steak mit Trauben in Rieslingrahmsauce: einem „Winzer Steak“. Ein wahrhaft leckerer Traum.

Dream of a cook.

When cooks sleep what do they dream of?

Our cook Thomas was dreaming of a pork steak with grapes in a white wine sauce: the „Winzer Steak“. What a delicious dream!

Schnitzel „Wiener Art“ 14.50

paniert, knusprig gebacken,
mit Pommes, Beilagensalat

Pork schnitzel “Vienna Style”

*breaded and deep fried,
served with French fries and side salad*

Champignon-Rahmschnitzel 16.00

paniertes Schnitzel aus dem mageren Rücken,
an Rahmsauce mit frischen Champignons,
Spätzle und buntem Beilagensalat

Mushroom schnitzel “Vienna Style”

*breaded, with mushroom gravy, “
Spätzle”, side salad*

Ulmer Schnitzel 17.50

Schweinerückensteak, gefüllt mit Schinken
und Käse - gegrillt, serviert an Rahmsauce,
dazu schwäbische Käsespätzle, Beilagensalat

Schnitzel “Ulm style”

*pork cutlet, filled with ham and cheese,
grilled, served in a creamy gravy,
with side salad plus one side order*

Winzer Steak 16.50

Rückensteak vom Grill,
mit einer Auflage aus frischen Trauben, Bacon
und Champignons, an Rieslingrahmsauce ,
dazu Röstkartoffeln und ein Beilagensalat

Winzer Steak

*pork steak grilled,
with a topping of fresh grapes, mushrooms
and bacon, served in a creamy wine gravy,
comes with roasted potatoes and side salad*



Speisen

dishes

Hähnchen / chicken

Frisches Freiland-Hähnchen !

Der Hähnchen-Lieferant unseres Vertrauens ist eine französische Bauern-Genossenschaft, die sich der Aufzucht wie vor 100 Jahren verpflichtet hat - nach Regeln, welche sogar die BIO-Vorgaben übertreffen.

Artgerechte Haltung, unbegrenzter Freilauf, und garantierter Verzicht auf Einsatz chemischer Futterzusätze ist hier selbstverständlich. Im Angebot bei uns: das berühmte französische Schwarzfederhuhn, welches auch in der Sterne-Gastronomie favorisiert wird.

Free-Range Farm Chickens !

Our chicken supplier is a trusted French farmer cooperative committed to traditional farming methods of 100 years ago following rules even more strict than most of the organic suppliers. Guaranteed free of chemical additives.

We offer the famous "Black Feather Chicken", used in French Gourmet restaurants.

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ 18.90

von frischer Freiland-Hähnchenbrust paniert und knusprig gebacken mit Pommes und Beilagensalat

Chicken schnitzel Vienna style

schnitzel of the free-range farm chicken, breaded and deep fried, served with French fries and side salad

Hähnchensteak „Athena“ 18.90

Eine „Einstein“ Kreation:
Steak vom frischen Freiland-Hähnchen - gegrillt, mit Blattspinat und Feta überbacken, serviert an Tomatensoße mit Rosmarin-Kartoffeln, Beilagensalat

Chicken steak Athena

*A creation by Einsteins:
steak of fresh free-range farm chicken, grilled and grated with spinach and feta cheese, served with tomato sauce, rosemary potatoes, side salad*

„Thai“ Chicken (scharf) 17.90

Streifen vom frischen Freiland-Hähnchen, frisches Pfannengemüse und Cashew Kerne in Zitronengras-Kokos-Sauce, dazu Basmati-Reis
Extra: mit zusätzlich Mango +0.70

Thai chicken

slices of fresh farm chicken, pan-fried vegetables, and cashews in lemongrass coconut sauce, served with basmati rice
Extra: additional mango + 0.70

Chicken „Parmigiano“ 18.90

Steak vom Freiland-Hähnchen mit Parmesankäse überbacken, auf Tagliatelle in Tomatensahne, Beilagensalat

Chicken Parmigiano

steak of fresh freerun farm chicken, grilled and grated with Paresan cheese, served on tagliatelle in tomato cream sauce and side salad

Speisen

dishes



Einsteins 1988^{er} Hamburgers

Unsere einzigartigen Hamburger bestehen aus **180g bestem, saftigem und frischen Bioland Weiderindfleisch.**

Sie werden den Unterschied merken...

Our unique burgers consist of 180g / 6oz. of fresh organic alpine beef. You'll taste the difference ...

Ihr Hamburger wird serviert mit:

your burger comes with:

- + **Pommes Frites**, Cole Slaw, Salatblatt, Pickles
French fries, cole slaw, lettuce and pickles
- + **Hamburger-Brötchen nach Wahl** (*bun of choice*)
 - Sesam Brötchen (*big sesame bun*)
 - Malz-Korn Brötchen (*malted grain bun*)
 - Glutenfreies Big Bun (*glutenfree bun*) (+ 1.50)
- + **Hamburger-Soße nach Wahl** (*sauce of choice*)
 - Tomaten-Relish (*tomato relish*)
 - Sourcream mit 6-Pfeffer (*sourcream 6-pepper*)
 - Black Barbeque Soße (*black barbeque sauce*)
 - Mexikanische Salsa (*Mexikan salsa*)
 - Avocado-Creme (*guacamole dip*)

Hamburger Extras / adds

.....
Einsteins Original Hamburger **11.50**

Einsteins Original Cheese Burger **12.00**

Einsteins „Black Western“ Burger **12.50**
mit Bacon, Röstzwiebeln, „Black Barbeque Soße“
with bacon, roasted onions, black barbeque sauce

Einsteins „Avocado Chili Cheese“ Burger **13.50**
mit Käse, Guacamole und scharfen Jalapenös
with cheese, guacamole, hot jalapenös

Einsteins „American Allstar“ Burger **13.50**
mit Käse, scharfen Jalapenös, Bacon, Röstzwiebeln
with cheese, bacon, roasted onions, hot jalapenös

Schwäbischer Maultaschen-Burger **13.50**
Hausgemachte Fleischmaultasche - gegrillt
mit Senner-Pfefferkäse überbacken, Röstzwiebeln,
- auf unserem Malted Grain Brötchen
*grilled Svabian ravioli (filled with meats),
grated with dairy pepper cheese,
roasted onions, served on our malted grain bun*

Einsteins vegetarischer „Feta-Burger“ **12.50**
aus paniertem Kuhmilch-Hirtenkäse
breaded sheppards cheese, lettuce, sourcream

.....
Extra 180g allgäuer Bio-Weiderindfleisch **+ 6.00**
additional 180g fresh beef paddy

Extra Heinz Ketchup / -Majo **0.30**

Extra Käse (*cheese*) **0.50**

Extra Bacon (*bacon*) **0.70**

Extra Avocado Creme (*guacamole dip*) **1.50**

Süßkartoffel Pommes statt Pommes **+ 1.00**
(sweet potato fries instead of French fries)

Beilagensalat statt Pommes **+ 1.00**
(side salad instead of French fries)

Speisen

dishes



Steaks

Argentinisches Maredo Black Angus prime rib Steak gilt als eines der Besten auf dem Markt. Artgerechte Freiland-Aufzucht und eine logistisch perfekte Lieferkette aus einer Hand - vom Acker bis in unser Haus - garantiert uns immer gleich hohe Qualität.

We use only Argentine Maredo Black Angus beef of the highest quality for our Prime Rib and steak entree's, the very best in the world.

Beilagen / side items

Steak vom Grill 26.90

Argentinisches Black Angus Prime Rib Steak mit Kräuterbutter, Pommes, Beilagensalat
Argentine Black Angus prime rib steak with herbal butter, French fries, side salad

Fitness Steak vom Grill 26.90

Argentinisches Black Angus Prime Rib Steak auf Rucola und Parmesanflakes, Balsamico und frischem Pfannengemüse mit Olivenöl
Argentine Black Angus prime rib steak served on arugola, parmsan flakes, balsamico and pan roasted vegetables

Argentinisches Black Angus Steak

Premium Prime Rib Steak mit Kräuterbutter, 4-Pfeffern und Knoblauchbrot
Black Angus prime rib steak with herbal butter, 4 pepper spice and roasted garlic bread

200g / 7 oz. 19.90

400g / 14 oz. 31.90

Ergänzen Sie dieses Steak nach Ihren Wünschen
Please add to your steak the side orders of your choice

Pommes Frites (<i>French fries</i>)	4.00
Süßkartoffel-Pommes (<i>sweet potato fries</i>)	4.50
Röstkartoffeln (<i>roasted potatoes</i>)	4.00
Einsteins berühmte frittierte Kartoffeln (<i>Einsteins famous fried potatoes</i>)	4.00
Rosmarin-Kartoffeln (<i>roasted rosemary potatoes</i>)	4.50
Ofenkartoffel/Quark (<i>baked potato, sourcream</i>)	4.50
Basmati Reis (<i>basmati rice</i>)	4.00
Spätzle (<i>Savbian fresh noodles „Spätzle“</i>)	4.00
Käsespätzle (<i>„Spätzle“ with cheese</i>)	4.50
Pfannengemüse (<i>vegetables from the pan</i>)	4.50
Scharfes Tomaten-Gemüse mit Jalapenös (<i>spicy vegetables with tomato and jalapenös</i>)	5.00
Schwäbischer Beilagensalat (<i>Svabian side salad</i>)	5.00
Beilagen Blattsalate (<i>lettuce side salad</i>)	4.50
Mexican Salsa	1.50
Avocado Dip (<i>guacamole cream</i>)	1.50
Bratensoße, Rahmsoße (<i>gravy or creamy gravy</i>)	1.00
Champignon-Rahmsoße (<i>creamy gravy mushrooms</i>)	1.50
Pfefferrahmsoße (<i>creamy gravy spicy peppers</i>)	1.50



Speisen

dishes

Pasta

Das Besondere.

Die Kombination von Nudel und Kartoffel hört sich unspektakulär an. Doch in jeder Kartoffel-anbauenden Kultur gibt es aus diesen Zutaten leckere Gerichte. Hier bieten wir eine Ravioli, die mit einer uralten peruanischen Kartoffelsorte gefüllt wird. Dazu schlicht zerlassene Butter, frischer Parmesankäse und ein Blatt Salbei. La Violetta ! **Spektakulär !!!**

The special.

In every culture who cultivates potatoes you can find meals made from combinations of noodles with potatoes.

At Einstein we offer a very special Italian noodle, filled with a Peruan potato pink in color.

La Violetta. **Spectacular !!!**

U10 (für Kinder unter 10 J.) / (for kids up to 10 y.)

Snacks

Tagliatelle al Sorrentina 10.50

frische Tagliatelle Nudeln in Tomatensoße, mit Mozzarella-Stiften und frischem Rucola
fresh Italian tagliatelle noodles in tomato sauce with mozzarella and fresh arugula

Tagliatelle al Boscaiola 11.00

frische Tagliatelle Nudeln, mit Champignons, Schinken und Sahne in Tomatensoße
fresh Italian tagliatelle noodles with mushrooms, ham, cream and tomato sauce

La Violetta 13.50

Mit peruanischer „Vielotte-Kartoffel“ gefüllte Ravioli, serviert in zerlassener Butter, frischem Parmesan und Salbei, dazu Blattsalate
Ravioli - filled with Peruan violet potato, served in melted butter with sage and parmesan cheese

Zwei Pfannküchle mit Nutella und Banane 3.50

Two small pancakes with Nutella and banana

Spätzle mit Soß' 3.50

Spätzle noodles with gravy

Tagliatelle in Tomatensoße 4.00

Tagliatelle noodles in tomato sauce

Champignonrahm-Spätzle 4.00

Spätzle noodles in creamy gravy with mushrooms

Hackfleisch-Steak (aus frischem BIO-Fleisch) 5.50

dazu Steakhouse Pommes, Ketchup
Organic Steak hachè with French fries, ketchup

Wurstsalat mit Lyoner, Essiggurken, Zwiebeln 7.50

Svabian sausage salad with pickles and onions
Extra: mit Emmentaler (add: Emmental cheese) +0.50

Pommes Frites Ketchup, Majo 4.00

French fries, ketchup, mayonnaise

Süßkartoffel Pommes, Ketchup, Majo 4.50

Sweet potato fries, ketchup, mayonnaise

Schwäbischer Beilagensalat 5.00

Svabian side salad

Spätzle mit Soße 4.50

Spätzle noodles with dark gravy

Speisen

dishes



Kuchen (cakes) Desserts

Frische Kuchen / Fresh cake 3.50

natürlich hausgemacht - aus unserer Vitrine
Always homemade ! Please see display case

Tiroler Apfelstrudel 4.50

Extra: mit Vanillesoße oder Vanille-Eis + 1.80

Tyrole style apple cake (served warm)

Extra: with vanilla sauce or vanilla ice cream + 1.80

Österreichischer Kaiserschmarr'n 7.50

Lockerer Pfannkuchen mit (oder ohne -) Rosinen, zerstückelt, dazu Apfelkompott und Vanille-Eis

Fluffy "Austrian style" pancake

handplucked to pieces, with raisins (or "without") applesauce and vanilla ice cream

Hammoudi 5.50

Unsere „Orientalische Versuchung“:
 Kardamon-Kuchen auf Apfel,
 mit Joghurt Eis, Honig, Zimt und Walnüssen

Hammoudi

Our "oriental temptation". Cardamon cake on apple, yoghurt ice cream, honey and walnuts

Elfen Traum 6.50

Einsteins Winter-Kreation:
 Pflaumen-Eis auf Glühwein-Apfel
 Lebkuchensahne, Mandel-Gebäck-Crumbles

Elf dream

plum ice cream and whipped cream with gingerbread flavour, on "mullet wine apples" and almond cookie crumbles

Banana Cup 5.50

Banane, Vanille-Eis, Sahne, Schokosoße, Mandeln

Banana cup

vanilla ice cream, banana, banana sauce, whipped cream, chocolate sauce, almonds

Kleiner Nuß-Genuß 5.50

Walnuss-Eis, Walnüsse, Nußsoße, Sahne, Schokosoße

Little joy of nuts

Walnut ice cream, walnuts, nut sauce, whipped cream, chocolate sauce

Eis - pro Kugel - 1.80

Sorten: Vanille, Schoko, Walnuss, Erdbeere, Joghurt, Pflaume

Ice cream - per scoop -

sorts: vanilla, chocolate, nuts, strawberry, yoghurt, plum

Nach dem Essen / digestif

Espresso 2.10

Jubiläums-Aquavit / Danish aquavit brandy 3.00

Williams (Schladerer) / German pear brandy 3.50

Grappa Müller Thurgau Riserva Trentino Invecciata 5.00

Schwarzer Johannisbeer-Brand 7.50

Black currant brandy from Frankonia

Marillenbrand (Wachau) 7.00

Apricot Brandy from Austria

Für eine größere Auswahl fragen Sie bitte nach unserer Spirituosen-Karte

For a bigger selection please ask for our special spirits menu