

Unsere Sommerkarte

Unsere Suppen

Steinofenbaguette mit Kräuterdip (A.w,g,C)	4,90 €
Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen und Schnittlauch (A.w,B,C,E,H)	5,90 €
Erbsen-Buttermilch-Suppe mit gebratener Garnele auf Zitronengrasspieß (C,E so2,K,I)	7,20 €

Unsere Salatvariationen und neue Asia Bowl

Wählen Sie dazu: Balsamico- (so2) oder unser Hausdressing (D,E,F,H)

Bunter Salatteller „Schloss Kressbach“ (A.w,E,F,so2) Bunte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, frische Rohkost, selbstgemachter Kartoffelsalat und Kresse	7,50 €
Burrata vom Büffel auf Tomaten- Carpaccio und Rucola angemacht mit Olivenöl und Balsamico (E,C,so2)	15,60 €
Große, bunte Salatplatte (E,F,so2) Bunte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, frische Rohkost, selbstgemachter Kartoffelsalat und Kresse <i>wahlweise mit:</i> <i>Putenbruststreifen vom Grill</i> <i>Panierten Schweineschnitzelstreifen</i> (A.w.g,B) <i>Gebratene Streifen vom Rostbraten</i> (A.w.g,B,E,F,M)	12,80 €
Asia Bowl „Bunter Glasnudelsalat“ <u>Vegan und Glutenfrei</u> Lila-Süßkartoffeln-Glasnudel mit buntem Gemüse, Avocados, Limetten, Koriander Erdnüssen und Chili-Himbeer-Vinaigrette mit Krabbenchips (E,C,so2) <i>oder mit Gambas</i>	16,80 € 21,80 €

Zu allen großen Salatplatten reichen wir frisch gebackenes Steinofenbaguette (A.w,g)

Hauptgerichte von Fleisch

Saftiger Zwiebelrostbraten vom Grill mit Schmelzzwiebeln, selbstgemachten Eierspätzle und Trollingersöble (A.w,B,C,E,F)

29,90 €

Burger von der Arg. Hüfte mit knackigem Eisbergsalat, geschmorten Zwiebeln, Grillspeck, Tomate, Cheddar und gegrillte Pimientos dazu Pommes frites (A.w.r.B.c,G,H,F)

18,60 €

Wiener Schnitzel vom Kalb garniert mit Zitrone, Kapern und Sardelle dazu Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat (A.w.r.g,B,F,J,M)

28,90 €

wahlweise mit:

mit Pommes frites

Kressbacher Salatteller (A.w,E,F,so2)

Schweinemedallions mit hausgemachten Eierspätzle und Pilzrahmsöble (A.w,B,C,)

26,90 €

Meeresfisch



Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet auf sautiertem Babyspinat und Rosmarinkartoffeln (C,J,L)

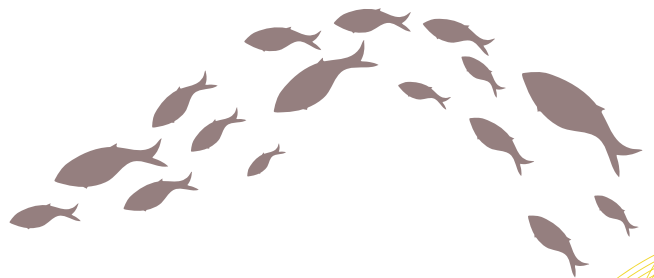
24,80 €

Fettuccine in Zitronenrahm mit Scampi, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan (A.w,B,C,E,so2)

18,60 €

Flammkuchen mit selbstgebeizten frischem Graved Lachs, rote Zwiebeln, feine Lauchzwiebeln, Sahnemeerrettich, Rucola und Bergkäse (A.w.r,B,C,J)

16,80 €



Extra Saucen und Dips zur Auswahl

Kräuterbutter (C,E,F)	1,50 €
Trollingersauce (E,F)	1,50 €
Bunte Pfefferbeersauce mit rosa und grünen Beeren (C,E,F)	1,50 €
Rahmsoße (C,E,F)	1,50 €
Pilzrahmsauce (C,E,F)	1,50 €
Ketchup (E) , Mayonnaise (B,F) Senf (F)	0,50 €

Frisch vom Grill



Black Angus Argentinisches T-Bone-Steak 550g bis 600g mit mittleren Filetanteil mit selbstgemachter Kräuterbutter (B,C)	38,80 €
Gegrilltes Putensteak mit leckerer Rahmsauce dazu selbstgemachte Eierspätzle (A.w.g,B,C,E)	22,60 €
US Prime Flank Steak fein marmoriert mit selbstergemachter rauchiger BBQ-Jus (E F.Hso2)	28,80 €
Rumpsteak vom jungen argentinischen Black Angus Rind mit selbstgemachter Kräuterbutter Rosmarinkartoffelchen (E F.Hso2)	28,80 €

Feines aus dem Ländle

Kressbacher Currywurst von der Oberländerbratwurst mit hausgemachter leckerer Currysauce dazu Pommes frites (A.w, B,C,E,F)	12,80 €
Linsen mit selbstgemachten Spätzle , Saitenwürsten und eine Scheibe mageren, gerauchten Bauchspeck (A.w,C,E,F)	16,50 €
Hausgemachte Maultaschen , abgeschmälzt mit Zwiebeln, Bratensoße und Kartoffel- und Blattsalat (A.w,B,C,E,F)	16,20 €
Flammkuchen mit Speck, roten Zwiebeln und Bergkäse (A.w.g.r,C,B)	14,90 €
Gebratenes Fleischkühle an Zwiebelsauce dazu unserer selbstgemachter Kartoffelsalat (E,F)	14,20 €
Kalbsnieren in einem mild- saurem Sößle mit krossen Bratkartoffeln (So2,E,F)	16,80 €
Saure Kutteln in Trollingersauce, serviert mit krossen Bratkartoffeln (A.w.r.g,E)	15,50 €
wahlweise mit hausgemachten Bauernbrot (A.w,C,E,F)	13,90 €

Legende, siehe letzte Seite der Speisekarte

Stand: Juni 2025

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites	5,90 €
Hausgemachte Eierspätzle (A.w,B)	6,50 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark (C)	5,90 €
frisches mediterran-gegrilltes Gemüse (E)	7,20 €
Hausgemachter Kartoffel-,Gurkensalat (E,F)	5,90 €
Rosmarinkartoffeln	6,20 €
Steinofenbaguette oder Bauernbrot (A.w.g)	1,50 €

Vegetarische Gerichte

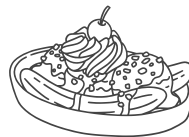
Hausgemachte Rahmkäsespätzle mit gedünsteten Zwiebeln und einem kleinen grünen Salat (A.w.g,B,C,F)	16,50 €
Vegetarischer Flammkuchen mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Bergkäse (A.w.g,C)	15,50 €
Karamellisierter Ziegenkäse mit sommerlichen Blattsalaten, Birnenkompott, erntefrischen Feigen, einer herzhaften Mischung gerösteter Nüsse (alle Nüsse wie unter I namentlich aufgelistet) und Steinofenbaguette (A.w.r,E,F,I,m,h,w,c,p,p1,p2,m1)	17,40 €

Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre



Rudy Rüssel Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup (A,B)	13,50 €
Zauberberg Eierspätzle mit Bratenjus oder Rahmsauce (A.w.g,B,C)	6,90 €
Goldstücke Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	6,90 €
Piratenschatz Chicken Nuggets mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise (A.w.g,B)	11,90 €
Räuberteller Bestelle dir einen leeren Teller und räubere bei deinem Sitznachbar	0,00 €
Kinder-Überraschung Eine Riesen-Kugel Smarties Eis, Gummibärchen, Esspapier, bunte Streusel Schokoperlen, Krokant und Schoko-oder Erdbeersauce (A,B,C,D,E,H,I)	5,10 €

Desserts für unsere Naschkatzen



Bananen Flic Flac

Gemischtes Milcheis, Banane, Krokant, Sahne und Schokosoße (A,B,C,H,I)

7,60 €

„Affogato“ doppelter Espresso und große Kugel Vanilleeis (C)

4,90 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern, an einer Kugel Vanilleeis und luftigem Schlag (A,B,C,I)

7,20 €

Hausgemachter New York Cheesecake mit frischem Erdbeerkompott, Strawberry Cream und luftigem Schlag (C,I,w.m.h.c.p.m1.p2.p1 und tierische Gelatine)



8,40 €

Erdbeer Kuss

Gemischtes Milcheis, frische Erdbeeren, Sahne, Minze und Erdbeersoße (A,B,C,H,I)

7,90 €

Dreierlei Sorbet & frische Früchte *glutenfrei, laktosefrei, vegan*

Sorbet von sizilianischen Zitronen, Passionsfrucht und Himbeere

8,10 €

Unsere Eissorten & Sorbets



Eine Kugel Sorbet nach Wahl

3,20 €

Ein Kugel Sorbet aufgegossen mit Sekt

6,40 €

Zitronen Sorbet *glutenfrei, laktosefrei, vegan*

3,20 €

Passionsfrucht Sorbet *glutenfrei, laktosefrei, vegan*

3,20 €

Cassis Sorbet *glutenfrei, laktosefrei, vegan*

3,20 €

Solo-Kugel Mövenpick-Eis

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Maple Walnuts, Salted Caramel, Strawberry Cream

Alle Milcheis-Sorten und Waffelröllchen können Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten.

Waffelröllchen (A,B,C,I)

Ein Kugel Eis jeweils

3,00 €

Drei Kugeln Eis

8,20 €

Extra Sahne für Naschkatzen (C)

1,50 €

Portion Soße / Topping *kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten*
mit einem Schuss Likör (Eierlikör B C, Bailey's², Maraschino)

1,00 €

1,90 €

Eiskaffee *C I – kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten*

8,00 €

Vanilleeis, gekühlter Kaffee², Sahne, Raspel-Schokolade und Schokosoße

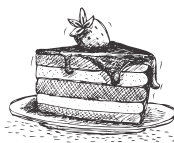
Eisschokolade *C I – kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten*

8,00 €

Vanille- und Schokoladeneis, Trinkschokolade, Sahne und Schokosoße

Eis am Stiel gibt's an unserer Eistruhe!

Hausgemachte Kuchen & Torten



Für die Auswahl unserer Kuchen & Torten fragen Sie bitte das Servicepersonal.

Stück Torte 4,50 €

Stück Kuchen 4,10 €

Schwäbisches Vesper



Wurstsalat vom Leberkäse bunt garniert mit Butter, Baguette und Bauernbrot

(Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse) (C,E,F,so2) 14,50 €

oder

(Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst) (E,F,so2) 14,50 €

„Äbbas aus dem Schwabenland“

Kleiner Obazda, Wurstsalat & Maultasche auf Kartoffelsalat (A.w,B,C,E,F,M) 14,80 €

Legende

Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene

1. Mit Konservierungsstoff, 2. Mit Farbstoff, 3. Mit Antioxidationsmittel,
4. Mit Süßungsmittel Saccharin, 5. Mit Süßungsmittel Cyclamat,
6. Mit Süßungsmittel Aspartam, Aspartam. enth. Phenylalaninquelle, 7. Mit Süßungsmittel Acesulfam,
8. Mit Phosphat, 9. geschwefelt, 10. Chininhaltig, 11. Koffeinhaltig,
12. Mit Geschmacksverstärker, 13. geschwärzt, 14. gewachst

Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, w-Weizen, d-Dinkel, k-Khorasan-Weizen, r-Roggen, g-Gerste, h-Hafer, B-Eier, C-Milch, D-Erdnüsse, E-Sellerie, F-Senf, G-Sesam, H-Soja, I-Schalenfrüchte, J-Fische, K-Krebstiere, L-Weichtiere, M-Lupinen, SO-Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg/Kg bzw. 10mg/ltr, X-Allergen ist enthalten, O-kann Spuren von Allergenen enthalten, 11-Nitritpökelsalz

