

## Vorspeisen

- Duett vom Räucherforellenfilet und Räucherlachs** 10,50 €  
*auf einem Kartoffelrösti serviert, dazu Sahnemeerrettich* A, C, E, F, J
- Gratinierter Ziegenkäse** 10,50 €  
*an einem Bouquet von Pflücksalaten, angemacht mit einem Walnuss-Honig-Dressing* Ang, C, D, E, F, Iv
- Gebratene Riesengarnelen** 13,50 €  
*auf mediterranem Gemüse, gereicht mit ofenfrischem Baguette* Ang, B, E, F, C

## Aus dem Suppentopf

- Kräftige Ochsenkraftbrühe** 4,50 €  
*vom Tafelspitz mit feinen Kräuterflädlestreifen* Aw, B, C, E
- Leckere Kürbiscremesuppe** 5,70 €  
*mit gerösteten Pinienkernen und Kürbiskernöl* C, E, I
- Asiatische Kokosnuss-Chilisuppe** 6,90 €  
*garniert mit einem gebratenen Hähnchenbrustspieß* Aw, B, C, H

## Salate

- Beilagensalat (nur in Kombination mit einem Hauptgericht)** 3,90 €  
*gartenfrischer Mischsalat mit Rohkost und Blattsalat der Saison* E, F
- Großer Salatteller** 6,90 €  
*knackig frisch mit Salaten der Saison* E, F, So2
- „Bauernsalat“** 9,30 €  
*Schafskäse, Oliven und Peperoni* E, I, 3 *auf Salaten der Saison und mit roten Zwiebelringen* E, F, So2
- „Caesar Salad“ mit gebratener Hähnchenbrust** 11,00 €  
*auf Romana Salatherzen und Cherry Tomaten, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen und gehobelten Parmesanspänen* B, C, E, F, J

## Vegetarische Gerichte

**Spezial-Burger** 12,00 €

gebratener Ziegenkäse, Tomatenscheiben, Rucola und Pesto,  
serviert mit Süßkartoffel-Wedges und Farmersalat *Ang, B, C, E, F*

**Ricotta-Spinatknödel** 14,90 €

auf mediterranem Gemüse, serviert mit einem gemischten Salat *Ang, B, E, F, C*

**Tagliatelle** 14,90 €

mit veganer Champignon-Bolognese und einem knackigen Blattsalat *Ang, B, C, E, F*

## Fisch

**Frisches Norweger Lachsfilet** 18,90 €

vom Grill, gereicht mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter,  
dazu reichen wir einen gemischten Salat *C, E, J*

**See-Saiblingfilet** 19,50 €

(aus den glasklaren Alpenseen) mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattsalaten *C, E, J*

## Klassiker

... dazu reichen wir Ihnen selbstgebackenes, ofenfrisches Bauernbrot *Amr*

**Deftiger Wurstsalat** 8,90 €

mit Lyoner und Gürkchen, garniert mit roten Zwiebelringen *2,3,4,5, E, F*

**Schwäbischer Wurstsalat** 8,90 €

mit Lyoner, Gürkchen und leckeren Schwarzwurststreifen, garniert mit roten Zwiebelringen *2,3,4,5, So, E, F*

**Schweizer Wurstsalat** 8,90 €

mit Lyoner, Gürkchen und Emmentaler Käsestreifen, garniert mit roten Zwiebelringen *2,3,4,5, C, E, F*

**Schwäbisch-Schweizer Wurstsalat** 8,90 €

mit Lyoner, Schwarzwurststreifen, Emmentaler Käsestreifen und Gürkchen, *2,3,4,5, C, So, E, F*  
garniert mit roten Zwiebelringen

## Vom Grill und aus der Pfanne

<b>„Karz-Burger“</b>	12,00 €
<i>gegrilltes Rinderhack, frische angebratene Ananasscheibe, karamellierte Thymianzwiebeln und einer feinen Senfcreme, angerichtet mit Steakhouse Pommes und Farmersalat <small>Am, B, C, E, F</small></i>	
<b>Holzfällersteak</b>	12,30 €
<i>Schweinerückensteak mit BratensöÙle, Kräuterbutter und Steakhouse Pommes <small>Am, E, F, So2</small></i>	
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>	12,90 €
<i>paniert gebraten mit Steakhouse Pommes <small>Am, B, C, I</small></i>	
<b>Hähnchenschnitzel</b>	15,50 €
<i>in einer Panko Panade knusprig gebraten, angerichtet mit feinen Erbsen und Steakhouse Pommes <small>Amk, B, C, E</small></i>	
<b>Zartes Putensteak</b>	16,00 €
<i>mit mediterranem Gemüse in der Folie gegart, serviert mit Basmatireis <small>C</small></i>	
<b>Rindertafelspitz</b>	16,90 €
<i>serviert mit Spitzkobl Gemüse, Meerrettichsauce und Schnittlauchkartoffeln <small>B, C, E, F, So2</small></i>	
<b>Cordon Bleu</b>	22,00 €
<i>vom Kalbsrücken mit feinen Erbsen und Steakhouse Pommes <small>Ang, B, C, E, I</small></i>	
<b>Zartes Angusfiletsteak</b>	28,50 €
<i>an einer feinen Balsamico-Zwiebelsauce, serviert mit Süßkartoffelpüree und Brokkoli-Röschen <small>C, E, F, Im, So2</small></i>	
<b>Chuck-Steak</b>	29,90 €
<i>ca. 350g aus dem vorderen Rostbraten, gereicht mit Kräuterbutter, Barbecue Dip und Süßkartoffel Wedges <small>C, E, F, G</small></i>	

## Schwäbische Spezialitäten

**Allgäuer Käserahmspätzle** 9,80 €

mit Speckstreifen oder vegetarisch (ohne Speck) und Zwiebelchen *Aw, B, C, F, E*

**Linsen** 10,90 €

mit hausgemachten Spätzle, Wienerle und geräuchertem Speck *Aw, B, E, F, So2, 1, 8, 12*

**Hausgemachte Maultaschen** 10,90 €

geschmälzt mit Zwiebelchen, Bratensauce und Kartoffel-Gurkensalat *Aw, B, F, M*

**Saure Rinderleber** 15,00 €

geschnetzelt mit Gürkchen, Zwiebelchen und Speck in einer rassigen Sauce, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und Blattsalat *E, F, So2*

**„Schwabenpfännle“** 19,50 €

drei Schweinefilets auf Käsespätzle in Rahmsauce *Aw, B, C, F, E*

**Saftiger Zwiebelrostbraten** 22,50 €

vom Grill im Trollingersößle, dazu hausgemachte Spätzle oder Bratkartoffeln *Aw, B, F, E, So2*

## Für unsere Kleinen (...nur für Kinder bis 14 Jahren)

**„Goldstücke“** 3,90 €

Portion Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup *B, E, F*

**„Zauberberg“** 4,20 €

Portion hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce *Aw, B, C, E, F*

**„Spiderman“** 4,90 €

Kleines paniertes Schnitzelchen vom Schwein mit Pommes frites *Aw, B, I*

**„Elsa's Rahmschnitzelchen“** 5,90 €

Kleines Putenschnitzelchen „natur“ mit Spätzle in Rahmsauce *Aw, B, C, E, F*

**Aufpreis für Beilagen Änderung:** 1,50 €

Bratkartoffeln *E, So2*, Käsespätzle *Aw, B, C, E, F* oder Süßkartoffelwedges *C, E, So2*

## Dessert

*... ein Essen ohne Dessert, ist wie ein Abschied ohne Kuss*

<b><i>Kugel Eis (Solo)</i></b>	1,80€
<i>von Mövenpick (Vanille-, Schokoladen-, Erdbeereis) C, D, I, 12</i>	
<b><i>Beerengrütze</i></b>	5,50€
<i>mit einer Kugel Vanilleeis und flüssiger Sahne C, D, I, 12</i>	
<b><i>Lauwarmes Schokoküchlein</i></b>	6,50€
<i>garniert mit frischen Früchten und Caféis Avg, B, C, D, I, 12</i>	
<b><i>Hausgemachtes Tiramisu-Eis-Parfait</i></b>	6,50€
<i>mit Bananen-Erdbeersalat und Schlagsahne C, D, I, 9, 12</i>	
<b><i>Amerikanischer Cheesecake</i></b>	6,50€
<i>Frischkäse-Sahnecreme auf Zimtmürbeteig, serviert mit süßen Früchte-Ratatouille Avg, B, C, Ip2</i>	

***... wir wünschen Ihnen unvergessliche Stunden und einen guten Appetit ...***

---

*Ihr gesamtes KARZ Team*















***Woher kommt die Namensgebung „Karz“ ?***

*Zu früheren Zeiten saß man gemeinsam  
mit Familie und Nachbarschaft abends in geselliger  
Runde bei Kerzenschein zusammen und plauderte.*

*..... Dies nannte man „karzen“*

*abgeleitet hiervon kommt aus der alten süddeutschen  
sowie auch aus der österreichischen Sprache „Karz“*

## Übersicht der Allergen-Symbolik

-  A) Glutenhaltiges Getreide  
namentlich Weizen, **w** (wie Dinkel, **d** und Khorasan-Weizen, **k**), Roggen, **r**, Gerste, **g**,  
Hafer, **h** und Erzeugnisse daraus
-  B) Eier und Erzeugnisse daraus
-  C) Milch und Erzeugnisse daraus
-  D) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
-  E) Sellerie und Erzeugnisse daraus
-  F) Senf und Erzeugnisse daraus
-  G) Sesam und Erzeugnisse daraus
-  H) Soja und Erzeugnisse daraus
-  I) Schalenfrüchte  
namentlich Mandeln **m**, Haselnüsse **h**, Walnüsse **w**, Cashewnüsse **c**, Pekannüsse **p**,  
Paranüsse **p1**, Pistazien **p2**, Macadamianüsse **m1** und Erzeugnisse daraus
-  J) Fische und Erzeugnisse daraus
-  K) Krebstiere und Erzeugnisse daraus
-  L) Weichtiere und Erzeugnisse daraus
-  M) Lupinen und Erzeugnisse daraus
-  **SO<sub>2</sub>** Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr N)

## Übersicht der deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe

Nr.	1	mit Konservierungsstoff
Nr.	2	mit Farbstoff
Nr.	3	mit Antioxidationsmittel
Nr.	4	mit Süßungsmittel Saccharin
Nr.	5	mit Süßungsmittel Cyclamat
Nr.	6	mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Nr.	7	mit Süßungsmittel Acesulfam
Nr.	8	mit Phosphat
Nr.	9	geschwefelt
Nr.	10	Chinin haltig
Nr.	11	koffeinhaltig
Nr.	12	mit Geschmacksverstärker
Nr.	13	geschwärzt
Nr.	14	gewachst