

# Peters

RESTAURANT

## Empfehlungskarte

### Vorspeise

**Carpaccio vom Rinderfilet/Parmesan/Rucola/Olivenöl<sup>11</sup>** 14,90

### Suppen

**Spargelsuppe/Spargel­einlage/Schnittlauch/Croutons<sup>11,10a,13</sup>** 8,50

### Hauptgerichte

**Rosa gebratenes Rinderfilet/Rahmlauch/Portweinjus/  
getrüb­feltes Kartoffelgratin<sup>1,6,11,13</sup>** 34,80

**Geschmorte Rinderbäckchen/gebratener Spargel/  
Kräuter-Kartoffelpüree<sup>1,6,11,13</sup>** 25,90

**Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet/Gemüse Julienne/  
Krustentiersoße/Chia-Basmatireis<sup>1,2,3,11,12,13</sup>** 24,80

**Hausgemachte Rote Beete Tagliatelle/Spargelragout/  
Kirschtomaten/Grana Padano<sup>7,11</sup>** 22,50

**Aberdeen Angus Burger (ca. 200g)Bio Sesam Bun/Salat/  
Tomate/Gurke/pikante Senfsoße/bunte Pommes<sup>4,8</sup>** 19,50

### Dessert

**Marinierte Ailinger Erdbeeren/Vanilleeis/Sahne/Cointreau<sup>7,11,13</sup>** 6,80



## VORSPEISEN UND SUPPEN

Riesengarnelen, 4 Stück, in Kräuterbutter gebraten, mit Knoblauchbaguette <sup>1,6,8,10a,13,</sup>	13,90
Geröstetes Knoblauchbaguette <sup>7,10a</sup>	4,50
Rahmsüppchen mit frischen Kräutern vom eigenen Biokräutergarten und Croutons <sup>1, 10a,11,13</sup>	6,20
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle <sup>1,7,10 6,2</sup>	6,40

## GESUND & VITAMINREICH

Gemischter Salatteller <sup>2,5,6,8,11,13,d</sup> mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Kernen und Sprossen	7,90 / 5,80
<b>Reichenauer Salatplatte</b> <sup>2,6,8,11,13,d</sup> wahlweise mit:	
gebratenen Putenbruststreifen <sup>8,11,d</sup>	16,50
Scampi in Kräuterbutter (5 Stück) <sup>3,6,8,11,12</sup>	21,90
Rosa gebratenes Roastbeef (ca. 180g) <sup>7,10a,d</sup>	22,90
Gebratene Krautkräpfen ( 2 Stück ) <sup>10a,13</sup>	17,50



## VEGETARISCHE GERICHTE

Indisches Gemüsecurry mit Kichererbsen  
und Basmatireis <sup>1,4,5,9,11,13</sup> **vegan** 17,90

wahlweise mit:

gebratenen Putenbruststreifen <sup>d</sup> 5,80

gebratenen Garnelen <sup>12</sup> 7,90

Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse,  
abgeschmälzt mit Butterzwiebeln <sup>7,10a,11,a,e</sup> 13,90 / 11,80

"Italien Pasta Bowl" mit Tagliatelle, getrockneten Tomaten  
gebratenem Gemüse, gerösteten Pinienkernen, Grana Padano  
gebackenem Rucola und Kräuter Pesto <sup>10a,5,11</sup> 19,50

## GERBE KLASSIKER

Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Brie  
und Parmaschinken dazu Süßkartoffel-Pommes  
und buntem Salatteller <sup>6,7,8,10a,10e,11,13,a,c,e</sup> 24,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln  
Portweinjus und abgeschmälzten Käsespätzle <sup>1,7,10a,11,13</sup> 28,50 / 25,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat <sup>7,8,10a,10e,11</sup> 24,90 / 18,90



Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,  
saisonalen Gemüsen  
und Ofenkartoffel mit Kräuterdip <sup>1,11,13</sup> 30,50 / 27,00

Peters Pullet Beef Burger vom Allgäuer Rind im Sesam Bun  
Blattsalat, Tomate, Gurke und BBQ Soße, dazu Wedges und  
Kräuter Sourecreme <sup>1,4,10a,6,11</sup> 17,80

## VESPERZEIT

"Gerbe Wurstsalat"  
mit Emmentaler Käse, Essiggurke, Rote Zwiebeln,  
Ei und Bauernbrot <sup>6,7,8,10a,10c,11,a,b,c,e</sup> 12,90 / 10,50

Russische Eier mit Fleisch- und Kartoffelsalat,  
Räucherlachs und Bauernbrot <sup>3,6,7,8,10a,10c,11,d</sup> 12,90 / 10,50

Hausgemachte Fleischmaultaschen  
mit Zwiebelschmälze und buntem Salat <sup>1,6,7,8,10a,11,13,b,c</sup> 17,90 / 14,90

Ofenkartoffel mit Kräuterdip, Räucherlachs  
und marinierten Blattsalaten <sup>3,5,6,8,11</sup> 16,50

**Bitte beachten Sie, dass wir für Um - Nach oder  
Extrabestellungen einen Aufpreis verlangen.**

# Peters

RESTAURANT

## DER SÜSSE ABSCHLUSS

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>5,10,11,13</sup>	7,20
Dreifarbige Schokoladenmousse mit Sauerkirschragout <sup>5f,7,11,13</sup>	7,90
Gebackene Apfelkühle mit Vanillesoße und Walnusseis <sup>5df,7,11</sup>	8,50
1 Kugel vom hausgemachten Sorbet (Sorten variieren) <sup>13</sup> <b>vegan</b>	3,50
1 Kugel Mövenpick-Eis	
Vanille <sup>7,11</sup> / Walnuss <sup>5,7,11</sup> / Schoko <sup>7,11</sup> / Erdbeere <sup>7,11</sup>	
ohne Sahne	3,00
mit Sahne	3,80

## KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN

Eine Auswahl vom französischen Käse mit Feigensenf und Bauernbrot <sup>5,8,10a,10c,11</sup>	14,50
--	-------



Alle Preise in Euro \* Kleine Portion

## **Deklarationspflichtige Allergene**

- 1) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 2) Weichtiere / Krebstiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)
- 3) Fisch und Fischerzeugnisse
- 4) Sesamsamen
- 5) Nüsse
  - a) Nüsse
  - b) Mandeln
  - c) Haselnüsse
  - d) Walnüsse
  - e) Pecannüsse
  - f) Pistazien
  - g) Cashew-Kerne
- 6) Soja und Sojaerzeugnisse
- 7) Eier und Eierzeugnisse
- 8) Senf und Senferzeugnisse
- 9) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 10) Glutenhaltiges Getreide
  - a) Weizen
  - b) Dinkel
  - c) Roggen
  - d) Gerste
  - e) Paniermehl
  - f) Hafer
- 11) Milch und Milcherzeugnisse
- 12) Krebstiere
- 13) Schwefeldioxid und Sulfide
- 14) Lupinen

## **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe**

- a) Phosphat
- b) Geschmacksverstärker
- c) Antioxidationsmittel
- d) Farbstoff
- e) Konservierungsstoffe
- f) Süßungsmittel
- g) koffeinhaltig
- h) chininhaltig

Gemäß der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission.