



Herzlich Willkommen im Restaurant Abel!

Wir verwenden, wann immer möglich und sinnvoll, Zutaten aus unserer Region und achten hierbei auf beste Qualität und Frische. Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele!

Besuchen Sie uns doch auch auf unserer Homepage www.restaurant-abel.de und informieren Sie sich über aktuelle Tagesempfehlungen, sowie über saisonal angebotene Gerichte.

Ihre Familie Klötzner mit Team

Lust auf eine kräftige Tafelspitzbrühe mit...?



	Euro
Kräuterflädle	3,60
Leberspätzle	3,60
Oder doch lieber eine...? Cremige Tomatensuppe mit Sahnehaube	4,00

Lust auf einen leckeren, gesunden und schmackhaften Salat?

Unsere Salatteller sind aus verschiedenen Blattsalaten, Mais, Gurken, Karotten und unserem hausgemachten Salatdressing zubereitet.

Wir bieten Ihnen verschiedene Variationen:

Fitnesssalat Salatteller mit feinen Putenstreifen	11,20
Salat „Erna“ Salatteller mit gebratenen Maultaschen	11,20
Salat „Fischli“ Salatteller mit Zanderfiletstreifen in Bierteig	13,90
Salat „Doris“ Salatteller mit gebratenen Schweinefiletstreifen und frischen Champignons	14,20
Salat „Anni“ Salatteller mit panierten Hühnerfiletstückchen	11,20
Salat „Indisch“ Warmer Curryreis mit Früchten und Putenstreifen auf Salat	13,50

Jetzt wird's schwäbisch und deftig



	Euro
Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Röstzwiebeln	10,30
Maultaschen „Chef“ So wie sie unser Chef am liebsten isst: Mit einer Champignonrahmsoße, mit Käse überbacken und Salat	10,30
Schweinebraten mit hausgemachten Spätzle und Salat	13,20
Allgäuer Käsesteak Schweinerückensteak mit Schinken und Käse überbacken, mit frischem Gemüse, Pommes frites und einer Bratensoße	15,80
Gekochter zarter Rindertafelspitz in einer Meerrettichsoße mit buntem Marktgemüse und Bratkartoffeln	15,20
Deftige Kässpätzle mit Lindenberger Alpkäse, Röstzwiebeln und Salat	13,20

Sollten Sie sich für unsere Bratkartoffeln anstatt einer bestehenden Beilage entscheiden, machen wir das gerne für einen kleinen Aufpreis in Höhe von 1 €.

Aus der Pfanne und vom Grill:



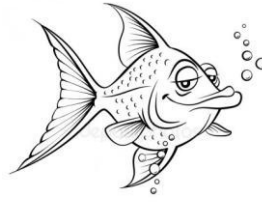
	Euro
Jägerrahmschnitzel Zartes Schweineschnitzel mit einer Rahmsoße aus frischen Champignons, mit hausgemachten Spätzle und Salat	13,20
Schnitzel Wiener Art In der Pfanne knusprig gebratenes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	13,20
Grillteller Zartes Schweinerückensteak, Putensteak, Speck, Grillwürstchen, Pommes frites, Grillsoßendips und Salat	13,90
Feuerlendchen Schweinefilet an Cognac-Pfeffersoße mit grünen Madagaskarpfefferkörnern, hausgemachten Spätzle und Salat	18,30
Schwäbisches Filettöpfle In einem Töpfchen serviertes Schweinefilet auf frischem Gemüse, hausgemachten Spätzle und einer Rahmsoße aus frischen Champignons	18,30

Top Fleisch vom Argentinischen Angus Rind



Rindersteak Madagaskar mit einer feurigen Soße vom grünen Madagaskarpfeffer, mit Kroketten und Salat	21,20
Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf hausgemachten Spätzle mit Röstzwiebeln und Salat	21,20

Feines vom Fisch



Euro

Der Edelfisch:

Kretzerfilet groß 18,90

fein in der Pfanne mit Butter gebraten und mit Mandelblättchen bestreut. klein 16,40

Dazu reichen wir Salzkartoffeln und Salat

Der Klassiker:

Zanderfilet groß 18,90

auf der Haut gebraten, mit Butter und Mandeln bedeckt. klein 16,40

Dazu reichen wir Salzkartoffeln und Salat

Zanderknusperle 18,90

Zanderfiletstreifen im Bierteig gezogen.

Dazu reichen wird Salzkartoffeln, hausgemachte Remoulade und Salat

Heute einmal ohne Fleisch?



Deftige Kässpätzle 13,20

mit Lindenberger Alpkäse, Röstzwiebeln und Salat

Schweizer Pizza 13,80

Kartoffel-Gemüse-Rösti, bedeckt mit frischen Tomaten und frischen Champignons,
mit Käse überbacken

Gemüseteller 13,80

Gemüse der Saison und Salzkartoffeln, überzogen mit Sauce Hollandaise

Gerichte vom Geflügel



	Euro
Putensteak „Indisch“ an einer pikanten Früchte-Curry-Soße, mit gebackener Banane und Reis	16,90
Putenrahmschnitzel in einer Rahmsoße mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Salat	14,20

Steaks für kalorienbewusste:



Unsere Steaks haben 200 g Rohgewicht

Putensteak	14,20
Schweinerückensteak	13,80
Entrecôte	19,50
Entrecôte in Pfefferkruste	19,50

Alle Steaks servieren wir Ihnen mit Kräuterbutter und einer Salatschüssel.

Für den kleinen Hunger



Euro

Panierter Seelachs mit hausgemachtem Kartoffelsalat und hausgemachter Remoulade	11,30
Rahmschnitzel Schweineschnitzel an einer feinen Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Salat	10,90
Kleines Schnitzel Wiener Art Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	10,90
Tafelspitz, gekocht in Meerrettichsoße, mit Gemüse und Salzkartoffeln	13,20
Hähnchen Cordon Bleu Paniertes Hühnerbrüstchen, gefüllt mit Schinken und Käse, mit Pommes frites und Salat	11,50
Putenschnitzel mit einer Rahmsoße aus frischen Champignons, Spätzle und Salat	12,20

Darf es noch was Süßes sein?

Euro

Gemischtes Eis ohne Sahne	4,00
Gemischtes Eis mit Sahne	4,80
Rosinas Espresso traum Espresso mit Vanilleeis und Sahne	4,10
Cup Danmark Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne	6,20
Heiße Himbeeren Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,20
Caramello Vanille- und Nusseis mit hausgemachter Karamellsoße, Mandelblättchen und Sahne	6,20
Österreichischer Marillenpalatschinken mit Sahne	3,80

...oder eine schokoladige Verführung?

Mohr im Hemd Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis, Sahne und hausgemachter Schokoladensoße	6,30
--	------

Vesperkarte
ab 14 Uhr



	Euro
Wurstsalat an Essig-Öl-Soße mit Zwiebeln und Brot	8,50
Schweizer Wurstsalat an unserem sahnigen Hausdressing, mit Zwiebeln und Brot	9,20
Wurstsalat nach Art des Hauses an Essig-Öl-Soße mit Käse, Mais, Paprika, Zwiebeln und Brot	9,20
Halbe heiße Seele mit Schinken und Käse	4,50
Halbe heiße Seele mit Schinken, Käse und Zwiebeln	4,70
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	8,50
Toast „Hawaii“ mit Ananas und Salatgarnitur	9,30