

# Ebbas zum Löffla

## 汤类

Euro

**Kräftige Allgäuer Rindssuppe mit Leberspätzle und Schnittlauchrollen**

4,80

传统德国阿尔高(德国南部)香葱牛肉汤配德国猪肝面疙瘩

**A Flädlesuppe mit Wurzelgemüse**

4,80

德国根类蔬菜汤内加黄油薄烤饼条

**Tiroler Speckknödelsuppe mit Backerbsen**

5,20

奥地利蒂罗尔熏肉丸汤内加油炸特制豌豆（由牛奶，鸡蛋和面粉制成）

**Kartoffelschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen  
und Steirer Kürbiskernöl**

5,80

土豆汤配南瓜籽油和烤南瓜籽

**Allgäuer Kässuppe mit am Kräuterstangerl**

6,20

德国阿尔高奶酪汤配草香味脆条

小份饭菜（均便宜 2 欧元）  
Gerichte als Seniorenteller Minus € 2,00

# Ebbas Vornweg

## 开胃菜

**Euro**

<b>Aitranger Räucherforellenfilet</b> mit Preiselbeerkren, Toast und Butter 熏制鳟鱼配越橘辣根酱,吐司面包和黄油	<b>11,80</b>
<b>Carpaccio vom Serviettenknödel mit Kalbszüngrlscheiben</b> an einer Radieserl Vinaigrette und Salatbouquet 特制面包丸子片配带红萝卜酸味酱的牛舌片和沙拉	<b>13,80</b>
<b>Gourmetsalatteller mit Wiener Backhendl</b> und Steirer Kürbiskernöl 本店特色沙拉拼盘配维也纳烤鸡和南瓜籽油	<b>12,80</b>
<b>s`Wirtshaus Vornweg, Kalbszüngrlscheiben und gebratene Garnelen</b> im Weißbierdressing auf Blattsalaten, Radieserln und Kirschtomaten 切割的小牛口条配烤的明虾和麦啤调味料外加沙拉	<b>15,80</b>
<b>Kleiner Salatteller „Schwangauer Markt“</b> 小沙拉拼盘	<b>6,50</b>
<b>Große Salatplatte „Schwangauer Markt“</b> 大沙拉拼盘	<b>10,80</b>

# Allgäuer und bayerische Wirtshausschmankerl

## 阿尔高和巴伐利亚的特产

Euro

**Abgeschmälzte Maultaschen mit Zwiebeln und grünem Salat**

11,80

用香葱黄油煎的德国馄饨配绿色沙拉

**Allgäuer Kässpatzen mit Schmelzzwiebeln und grünem Salat**

12,80

德式香脆洋葱奶酪面疙瘩配绿色沙拉

**Hausgemachter Kaiserschmarren mit Rumrosinen,  
Mandeln und Apfelmus**

12,50

本店特制皇帝煎饼（上有兰姆酒葡萄干和杏仁）配苹果酱

**Das „Allgäuer Leckerle“ Schweinefilet auf Kässpatzen  
mit frischen Rahmchampignons im Töpfchen serviert**

18,50

德国阿尔高风味猪排配德式奶酪面疙瘩和新鲜的奶油卤汁蘑菇

**Böflamott (marinierter Rindsbraten) nach Originalrezept des Hofkoches  
mit Semmelknödel und Apfelblaukraut**

15,50

本店特色烤牛肉配德国面包丸子和红卷心菜

**Gedünstete Ochsenbacken in Rotwein,  
dazu Rahmwirsing und gekochte Kartoffeln**

16,50

用红葡萄酒精煮的牛肉配土豆和奶油卤汁皱叶卷心菜

**Haugemachte Weißwurst- Brezenknödel  
mit bayerischem Senf Schaum auf gebratenen Weißkrautfleckerln**

12,80

本店特制巴伐利亚白香肠配碱面包丸子，巴伐利亚芥末酱和白卷心菜

# Das schmeckt im „Wirtshaus“ immer wieder guat

## 本店特色菜

Euro

**Rumpsteak von der heimischen Weidefärsche, 220 Gramm,**

24,80

mit grüner Pfeffersöße und Kräuter- Speckkrusteln

本店特色牛后腿肉排，220 公克，配绿胡椒酱及草香培根块

**Schwäbischen Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende**

24,80

mit geschmolzenen Zwiebeln und Kässpätzle

士瓦本(德国南部)风味洋葱烤牛腰肉排配烩洋葱和德式奶酪面疙瘩

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb, in der Butterpfanne gebraten,**

18,80

dazu gibt es herzhaft Bratkartoffeln

黄油嫩煎维也纳风味牛犊排配可口的烧土豆块

**Schweineschnitzel gebacken mit einem warmen Kartoffelsalat**

12,80

烤猪肉排配热土豆沙拉

**Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ aus der Butterpfanne**

15,80

mit Pommes frites

黄油煎火腿奶酪馅的炸猪排配薯条

**Steak von der Hofputenbrust, belegt mit Broccoli, Mandeln und Pfirsich,**

16,80

und mit Heumilchkäse überbacken, dazu Rösti

本店特色芝士焗火鸡胸肉排配芝士西兰花，杏仁，桃子及炸土豆饼

# Die wilde Wirtshauskuche

## 野生美味

**Euro**

**Saftgulasch vom Hirsch in Rotwein-Wacholderrahmsoße,  
frischen Champignons, Serviettenknödel und einer Preiselbeerbirne** **16,80**  
鲜嫩多汁的红葡萄酒莓果奶油酱烩鹿肉配新鲜口菇，面包丸子及越橘酱梨

**Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Preiselbeeröl, Nusspätzle,  
Pilzen und Schokoladenblaukraut** **22,80**  
越橘油烩五分熟的幼鹿肉配德式坚果面疙瘩，蘑菇及巧克力紫色包心菜

**Sous vide gegarte Wildhasenkeule in Balsamico- Rahm  
dazu Eierspätzle und Mandelbroccoli** **25,80**  
香醋奶油酱烩真空低温烹调的野兔后腿肉配德式鸡蛋面疙瘩及西兰花配杏仁

**Zarter Braten vom Wildschwein in kräftiger Portweinsoße, `  
dazu Kartoffel- Birnenpüree** **20,80**  
用波特酒轻烧的野猪肉排配生梨土豆泥

# Vom Alpenfluss zum Nordseestrand

## 从南德到北德的特色菜

**Euro**

**Knusprig gebratenes Zanderfilet** angerichtet auf Rahmwirsing,  
umlegt mit Speckkartoffeln

**17,80**

脆炒鲈鱼片配奶油皱叶甘蓝及培根烧土豆

**Frische Aitranger Forelle** mit Gartenkräutern gefüllt, gebraten in Zitronenbutter,  
serviert mit Salzkartoffeln und knackige Marktsalaten

**16,90**

柠檬黄油草香口味烧鳟鱼配咸土豆及五彩蔬菜沙拉

**Matjesfilet auf die klassische Art** mit Zwiebeln, Äpfeln,  
Gurken und Bratkartoffeln

**12,90**

经典烧腌小鲱鱼片配洋葱，苹果，黄瓜及烤土豆

**Nordsee Seezungenfilet´s Sous vide gegart**, in einer Dill- Sahnesoße  
mit frischen Gurken und Tomaten angerichtet, dazu Duftreis

**38,80**

德国北海真空低温烹调的莼萝奶油酱鳎科鱼配新鲜黄瓜，番茄及香米饭

# Vegetarisch, aber hausgemacht

## 家常素食

Euro

**Evas Spinat – Bergkäse- Knödel mit Bavaria Blue Schaum  
auf geschmolzenen Kirschtomaten**

12,80

家常菠菜阿尔卑斯山奶酪丸子配奶酪泡沫及烩樱桃番茄

**Wirsingköpfchen mit Brezen- Pilzfüllung  
mit Senfschaum auf gebratenem Gemüse angerichtet**

12,80

碱包蘑菇馅的皱叶甘蓝包配芥末汁及煎蔬菜

**Schmackig gefüllte Zucchini-schiffchen  
auf pikantem Tomaten- Kräutergemüse**

12,80

鲜嫩馅的西葫芦小船配番茄草香蔬菜

**Tyroler Schmankerlteller, 3erlei Schluzkrapfen und Käspresknödel  
auf Wirsing, überzogen mit brauner Butter und Parmesan**

12,80

蒂罗尔特色菜，三种奥地利饺子配黄油浇的卡斯布菜丸子  
(奥地利特色面包奶酪馅的丸子)及意大利干酪

# Die Brotzeit im Wirtshaus, immer ein Genuss

## 本店美味点心

**Euro**

<b>A gebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Röstkartoffeln</b> 巴伐利亚香煎肉糕配煎鸡蛋及炒土豆	<b>9,90</b>
<b>Schwangauer Wurstsalat, pikant sauer mit Zwiebeln und Gewürzgurke</b> 可口施万高(德国南部)香肠沙拉配洋葱及酸黄瓜	<b>8,90</b>
<b>Schweizer Wurstsalat mit gereiftem Emmentaler, Zwiebeln und Gewürzgurke</b> 瑞士香肠沙拉配打孔芝士, 洋葱及酸黄瓜	<b>9,90</b>
<b>O'batzter, eine Spezialität aus Camembert, Butter, Frischkäse, Sahne, fein gewiegten Zwiebeln, Kümmel und Rosenpaprika</b> 巴伐利亚式什锦奶酪酱: 卡芒贝尔奶酪, 黄油, 奶油乳酪, 奶油、洋葱末, 葛缕子, 红辣椒粉	<b>10,90</b>
<b>Rohgeräuchertes, mild gesalzen angerichtet auf der Holzplatte, fein garniert, Butter – ein echter Brotzeitgenuss –</b> 烟熏系列拼盘配黄油	<b>12,90</b>
<b>Wirtshaus-Brotzeitplatte</b> regionale Spezialitäten vom Metzger und der Käsküche, mit Griebenschmalz und Landbrot 本店什锦冷切肉盘配奶酪, 猪油及德式面包	<b>12,90</b>
<b>Schwangauer Senner-Platte</b> verschiedene Käsesorten aus dem Allgäu, mit Butter und Landbrot 施万高式(德国南部)奶酪拼盘配黄油及德式面包	<b>13,80</b>
<b>Weißwurst- Rettichsalat in einem deftigem Süßem Senf Dressing, dazu Butter und Landbrot</b> 传统慕尼黑白香肠萝卜沙拉配甜芥末酱, 黄油及德式面包	<b>12,90</b>



# Aus der Wurstküche

## 香肠系列

**Euro**

**3 Stück Schweinsbratwürstle auf Fildersauerkraut**

**8,90**

三根猪肉烤肠配施瓦本式(德国南部)美味酸菜

**1 Paar zart gerauchte Wienerle mit Brot**

**5,10**

两根烟熏维也纳香肠配面包

**3 Stück Weißwurst mit einer warmen Breze (auf Nachfrage)**

**7,60**

三根传统慕尼黑白香肠配热碱包 (额外要求)

# Für unsere kleinen Gäste

## 儿童餐

**Euro**

**Schnitzel gebacken mit Pommes frites und Salat**

**8,90**

猪排配薯条及沙拉

**Rahmschnitzel mit Eierspätzle und Salat**

**8,90**

奶油酱猪排，德式面疙瘩及沙拉

**3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus**

**5,90**

三片土豆饼配苹果泥

**4 Fischstäbchen mit Pommes frites und Gemüse**

**7,80**

四条炸鱼条配薯条及蔬菜

**1 Paar Wiener Würstle mit Pommes frites**

**5,90**

两根维也纳香肠配薯条

**Große Portion Pommes frites mit Ketchup**

**5,50**

大薯条配番茄酱

**Portion Eierspätzle mit feiner Rahmsauce**

**5,50**

奶油酱德式面疙瘩

## Zum Schluss ebbas Süß's

### 甜点

**Euro**

**An warmen Apfelstrudel mit Eis und Sahne**

**5,50**

热苹果卷配冰淇淋及奶油

**Hausgemachter ofenwarmer Palatschinken**

**8,80**

**mit Quark gefüllt auf Vanillesoße, Fruchtgarnitur**

自制德式凝乳口味煎饼配草酱及水果

**Hausgemachter Ofenschlupfer**

**7,90**

**mit frischen Saisonfrüchten und Vanillesoße**

当地甜点，自制面包苹果葡萄干德式蛋奶酥配时令鲜水果及香草酱

**Fruchtiges Brombeermousse auf lockerem Kürbisbisquit und eine**

**12,80**

**Träne von der dunklen Schokolade an Beerenspiegel**

黑莓慕斯配南瓜海绵蛋糕，黑巧克力及浆果酱