

## Los geht's / Starters

Unsere Vorspeisen sind prima vor dem Hauptgang. Oder einfach nur so.  
Am meisten Spass bringt es, wenn Ihr sie mixt und in die Mitte stellt.

### Salat

Kleine Schüssel Bunt, Grünes & Kräuteriges 5,80  
Small bowl mixed seasonal salad  
Laupheimer Hof Dressing (11,12)

Pakora 7,80  
Gemüse im Kichererbsenteig frittiert mit Raita (7)  
Vegetable fritters in chick-pea-dough served with yoghurt-mint-dip  
Kann man gut teilen. Wenn man will.

Vietnamesische Sommerrollen mit 2-erlei Dip  
Vietnamese summer rolls served with 2 dips  
Vegan / vegan (12) 7,80  
Garnele / king prawn (5) 9,80  
Weiderind / free range beef (11,12) 9,80  
deine Entscheidung. Alle lecker!

Tatar vom schwäbischen Weiderind 15,80  
Tatar of swabian free range beef  
Welcher Typ bist Du?  
Klassisch (10) / asiatisch (2,11,12) / mediterran  
classic / asian / mediterranean

Riesengarnele in Knoblaucholivenöl (5) 13,80  
King prawns cooked and served in garlic-olive-oil  
Geht immer.

## Suppe / Soup

Beef Tea (9) 8,80  
100% Beef. 100% Geschmack.

## Hauptsachen / Main Dishes

### Salate

Große Schüssel Buntes, Grünes & Kräuteriges nach Saison

Big bowl mixed seasonal salad

Laupheimer Hof Dressing (11,12)

mit Freilandhähnchen / with free range chicken 14,80  
mit Rinderstreifen (11,12) / with free range beef 16,80  
mit Riesengarnele (5) / with king prawns 18,80


### Schwäbische Klassiker

Oifach guat.

Zwiebelrostbraten vom schwäbischen Weiderind (1,4) 24,80  
Handgeschabte Spätzle, Gmüs ond viel Soß. Besser goods id.  
Steak of swabian free range beef served with sauted onions on top,  
swabian noodles , vegetables and gravy

Böfflamott 22,80  
dicke Spätzle und Schmorgemüse (1,4,7,9)  
Geschmorter Rinderbraten. Teller ablecken erlaubt.  
Braised beef served with swabian noodles and vegetables  
Aus dem Buch „ Heimatliebe Laupheim „

### Vegan

Linsen-Dal 14,80   
mit Basmatireis  
Lentil dal and basmati rice  
Lecker geht auch ohne Fleisch

## Steak gegrillt mit 800 Grad im Southbend Grill

### Rib Eye vom US Beef

Black Angus Rind aus dem Mutterland der Steaks

Lady's Cut	ca 180g *	24,80
Regular Cut	ca 300g *	28,80
Big Boy's Cut	ca 450g *	34,80

### Rumpsteak vom schwäbischen Weiderind

Lady's Cut	ca 150g *	19,80
Regular Cut	ca 200g *	21,80
Big Boy's Cut	ca 350g *	28,80

Kotelette vom deutschen Duroc Schwein  
German Duroc pork chop

ca 250g 21,80

" Alpigal " Freilandhähnchen  
" Alpigal " free range chicken

ca 200g 19,80

Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht. Weight indication refers to the raw weight.

Unsere Steaks servieren wir mit einer Soße Deiner Wahl. Jede weitere Soße 2€.  
We serve our steaks with a sauce of your choice. Each additional sauce 2€.

### Chunky BBQ

Chimichurri

Pfeffersoße (7)

Curry-Dijon-Mayo (1,10)

### Beilagen zum dazu kombinieren / Sides

Spitzkohlgemüse (11,12) / pointed cabbage	3,50
Knoblauchspinat / garlic spinach	3,50
Schmorpilze / braised mushrooms	4,50
Italienische Kartoffeln / italian style potatoes	4,00
Laupheimer Hof Chips / Laupheimer Hof crisps	4,00

## Süßes / Sweets

Laupheimer Krapfen mit hausgemachtem Vanilleeis & Kirschkompott Fritters served with vanilla ice cream and cherry compote Ein Klassiker aus dem Buch „ Heimatliebe Laupheim „	7,80
Vegane Schokotarte (4) karamelierte Rumananas & Kokoseis Vegane chocolate tarte with rum flavoured pineapple & coconut ice cream ja vegan. ja macht süchtig.	8,80