

**Suppe**  
***Soup***

Tomaten-Basilikum-Cremesuppe <i>Tomato - basil crème soup</i>	€ 3,80
Rinderkraftbrühe aus der Ochsenbrust mit hausgemachten Kräuterflädle <i>Beef-bouillon with homemade pancake</i>	€ 3,80
Ungarische Gulaschsuppe 2,3,4,9 <i>Hungarian Goulash soup</i>	€ 3,80

**Knackfrische Salate**  
***Knack fresh salads***

Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing 1,4,5,8,9 <i>Mixed salad with house dressing</i>	€ 3,90
Bunte Blattsalate mit gebratener Hühnerbrust 1,4,5,8,9 in Streifen geschnitten, Fetakäsewürfel, Oliven, Rispentomaten <i>Mixed salad with grilled chicken breast cut into stripes, feta cheese, olives and tomatoes</i>	€ 9,80
Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Sardellen 1,4,5,6,8,9 roten Zwiebelringen, Koreander, gekochtes Ei, Oliven, Gurken, Rispentomaten <i>Salad "Nicoise" with tuna, anchovies, red onions, Coriander, boiled egg, olives, cucumbers, tomatoes</i>	€ 9,80
Anti Pasti – Teller „a la Chef“ 1,5 <i>Anti Pasti Plate „a la Chef“</i>	€ 9,80

**Hierzu servieren wir Ihnen gern Ciabatta Brot**  
**To all starters we serve Ciabatta.**



HOTEL & RESTAURANT



**Vesperkarte**  
**Snacks menu**

Schweizer Wurstsalat <sup>2,3,5,9</sup> mit Emmentaler Käse, Zwiebelringen und Gewürzgurken <i>Swiss salad out of sausage stripes with Onion rings, pickle</i>	€ 5,80
Bauernschmaus mit Leberkäswürfeln <sup>2,3,4,9</sup> Dazu Bratkartoffeln, Zwiebelringe und Gewürzgurken <i>Bauernschmaus with fried potatoes, cubes of meat loaf, Onion rings, pickle</i>	€ 8,20
Vesperplatte „ Hotel Litz “ <sup>2, 3, 5, 9</sup> mit Wurst, Käse, Pfefferbeißer, Wurstsalat, Spiegelei, Brot und Butter <i>Vesper dish with sausage, cheese, salad out of sausage stripes, fried egg, bread and butter</i>	€ 9,60

**Nudelgerichte**  
**Noodle dishes**

Spinatspatzen mit Schinkenstreifen <sup>2,9</sup> und Champignons mit Käse überbacken <i>Spinach spaetzle with hamstrips and mushrooms topped with melted cheese</i>	€ 8,90
Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze, dazu Blattsalate <i>Allgäu cheese spaetzle with melted onions and salad</i>	€ 8,90
Spaghetti an Basilikum- Tomaten <sup>2</sup> mit Parmesankäse <i>Spaghetti with basil-tomatoes and parmesan cheese</i>	€ 7,50
Linguine mit jungem Marktgemüse <sup>2</sup> in leichter Provencale Frischkäsesauce <i>Linguine with young vegetables in a light provencale cream cheese sauce</i>	€ 8,50



HOTEL & RESTAURANT



**Hauptgänge**  
**Main courses**

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen <sup>4,8,9</sup> mit Zwiebelschmälze und Kartoffelsalat <i>Swabian pasta squares filled with meat and spinach, served with onions and potatoe salad</i>	€ 7,90
Gegrillte Mais-Hähnchenbrust <sup>1,4,5,8,9</sup> auf Basmatireis, Currysahne, gebackene Banane und Mandelsplitter <i>Grilled Corn-Chickenbreast with Basmati rice, currycream, baked banana and almonds sliver</i>	€ 9,80
Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken <sup>1,5</sup> mit Pommes Frites und Salat <i>Schnitzel breaded, with French fries and salad</i>	€ 10,90
Schweinerückensteak "Tessiner Art" <sup>2,9</sup> mit Zwiebelringen, Tomaten, mit Käse überbacken dazu herzhaft Bratkartoffeln <i>Porksteak "Tessiner style", with Onion rings, tomatoes with melted cheese and fried potatoes</i>	€ 11,50
Gegrillte Schweinefiletmedaillons <sup>2,9</sup> mit frischen Champignons, dazu Butterspätzle vom Brett <i>Grilled Porkfilet with mushrooms and Swabian noodles</i>	€ 12,80
Cordon-Bleu gefüllt mit Schinken-Käse <sup>2,9</sup> dazu Pommes frites <i>Cordon Bleu stuffed with ham and cheese Piccata "Milanese"</i>	€ 12,80
Beef-Stroganoff "a la Minute" <sup>2,9</sup> mit frische Champignons, Gurkenstreifen, rote Beete, in Trollinger Sahnesauce, Beilage nach Wahl <i>Beef- Stroganoff "a la minute" with mushrooms, cucumber strips, beetroot in Trollinger cream sauce, a side dish of your choice</i>	€ 14,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten <sup>2,9</sup> mit herzhaften Bratkartoffeln oder Butterspätzle vom Brett <i>Swabian Roastbeef with tasty fried potatoes or Swabian noodles</i>	€ 15,60
Rumpsteak "nature" <sup>4,8,9</sup> mit Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel, dazu Pommes frites <i>Rump steak</i>	€ 15,60



*with herb butter, green beans with bacon and pommes frites*

HOTEL & RESTAURANT



### **Fischgerichte**

#### **Fish dishes**

- Gegrillter Garnelenspieß <sup>2,6</sup> € 9,80  
im Limetten-Knoblauchmarinade, Rispentomaten und Basmatireis  
*Grilled Shrimps with in lemon-garlic marinade, tomatoes and Basmati rice*
- Gebratene Lachs- und Zanderfilet auf Blattspinat, <sup>2,6</sup> € 14,80  
mit Meersalz in Limettenbutter, Rispentomaten und Basmatireis  
*Fried Salmon and Zander filet on Spinach, with seasalt  
in lemonbutter, lemons, tomatoes and Basmati rice*

**Wir reichen Ihnen gerne weitere Fischspezialitäten – fragen Sie bitte nach!**  
**Please ask us for more Fish specialities**

### **Vegetarische Spezialitäten**

#### **Vegetarian Specialities**

- Gefüllte Zucchini <sup>2,5</sup> € 7,90  
mit Champignons und Tomatengemüse, mit Käse überbacken  
*Zucchini stuffed with mushrooms and tomatoes, topped with melted cheese*
- Gefüllte gedünstete Paprika <sup>2,5</sup> € 9,80  
mit Kräuterrührei, Champignons, Rispentomaten und Basmatireis  
*Steamed Pepper stuffed with scrambled eggs, mushrooms and tomatoes,  
served with Basmati rice*



HOTEL & RESTAURANT



**Dessert**  
**Dessert**

Panna Cotta <sup>1,8</sup> an Himbeerspiegel mit Früchten garniert <i>Panna Cotta with a mirror of raspberry and fruits</i>	€ 4,80
Warmer Apfelstrudel <sup>1,2,7,8,9</sup> mit Vanillesauce und Sahnehäubchen <i>Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream</i>	€ 5,50
“Heiße Liebe” <sup>1,2,7</sup> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehäubchen <i>Vanilla Ice-cream with hot raspberries and whipped cream</i>	€ 6,50

Zeichenerklärung:

- |                              |                             |                                    |
|------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| 1) mit Konservierungsstoffen | 4) geschwärzt               | 7) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 2) mit Farbstoff             | 5) mit Antioxidationsmittel | 8) mit Geschmacksverstärker        |
| 3) geschwefelt               | 6) mit Süßungsmittel        | 9) mit Phosphat                    |



HOTEL & RESTAURANT



**Warme Getränke**  
**Hot Drinks**

Tasse Kaffee	€ 2,30
Kännchen Kaffee	€ 3,50
Glas Tee	€ 2,10
Kännchen Tee <i>fragen Sie nach unserer Teekarte wir beraten Sie gerne</i>	€ 2,60
Cappuccino <i>Espresso mit aufgeschäumter warmer Milch</i>	€ 2,90
Espresso <i>Kleiner Kaffee mit 40 % Koffeingehalt</i>	€ 1,90
Doppelter Espresso	€ 2,70
Ristretto mit Milchschaumhaube	€ 2,10
Latte Macchiatto <i>Heiße Milch mit einem kleinen Espresso sowie einer Milchschaumhaube</i>	€ 2,90
Heiße Schokolade	€ 2,60
Warme Milch mit Honig	€ 2,60