

Sommerlaube



„MITTAGSKÄRTLE“

wechselnde frische Mittagsgerichte - auch #togo
inkl. Glas 0,1l Wein & inkl. Gruß vom Haus



inkl.
Glas 0,1l Wein &
inkl. Gruß
vom Haus



MITTAGSKÄRTLE... inkl. Glas 0,1l Wein & Gruß vom Haus

27.08. - 29.08.2026 



Donnerstag, 27.08.26

Sommers Maultaschenburger mit Bergkäse überbacken und
Crunchy-Chili Mayonnaise

16€

Freitag, 28.08.26

Gegrilltes Lachsfilet an Riesling Sauce mit glasierten Zucchini
und bunter Quinoa

17€

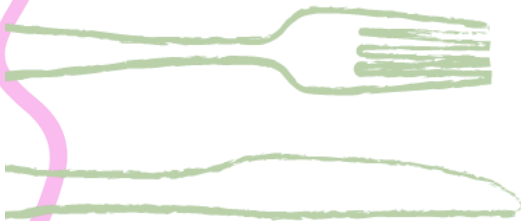
Samstag, 29.08.26

Winzerbraten vom Schwein an Estragonrahmsauce mit
glasierten Waldpilzen und Kartoffelknödeln

16€

VEGETARISCH... inkl. Glas 0,1l Wein & Gruß vom Haus

27.08. - 29.08.2026



Donnerstag, 27.08.26 

Gebratene Schupfnudeln in Walnussbutter
Mit Hokkaido-Salbei Kürbis

15€

Freitag, 28.08.26 

Geschmortes Spitzkraut mit Miso-Mayonnaise
auf cremigem Hummus und gerösteter Sesam

15€

Samstag, 29.08.26 

Quinoa Bowl mit Edamame und eingelegtem Gemüse
gegrillter Tofu und Avocadocreme

15€



vegan



vegetarisch

MITTAGSKÄRTLE... inkl. Glas 0,1l Wein & Gruß vom Haus

01.09. - 05.09.2026



Dienstag, 01.09.26

Schnitzel paniert vom Landschwein an
Zitronenhollandaise mit Bratkartoffeln

15€

Mittwoch, 02.09.26

Schwäbisches Linsen mit gerauchten Saiten und
hausgemachten Spätzle

15€

Donnerstag, 03.09.26

Sommers gebratene Maultaschen an Sherryrahmsauce mit
gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelsalat

16€

Freitag, 04.09.26

Gegrilltes Zanderfilet an Weißweinschaum
Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln

17€

Samstag, 05.09.26

Medaillons vom Landschwein an Waldpilzsauce mit knusprigen
Kräuterschupfnudeln

17€

VEGETARISCH... inkl. Glas 0,1l Wein & Gruß vom Haus

01.09. - 05.09.2026



Dienstag, 01.09.26 

Kartoffel-Rösti mit geschmortem Lauch
Ziegenkäse und eingelegten Feigen

15€

Mittwoch, 02.09.26 

Tagliatelle in Parmesansauce mit frischen Pfifferlingen und
Kirschtomaten

15€

Donnerstag, 03.09.26 

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage, Croûtons
und Kräutersahne

15€

Freitag, 04.09.26 

Melonen Salat mit pikantem Joghurt-Minze Dressing
Bio-Blättle Salat und gebackenen Avocado-Spalten

15€

Samstag, 05.09.26 

Rotes-Linsen-Curry mit Gewürzjoghurt
und gebackener Falafel

15€

 **vegan**

 **vegetarisch**

MITTAGSKÄRTLE... inkl. Glas 0,1l Wein & Gruß vom Haus

08.09. - 12.09.2026



Dienstag, 08.09.26

Altbayrisches Schnitzel vom Landschwein mit frisch geriebenem Meerrettich, Händlmaier Senf und knusprigen Bratkartoffeln

15€

Mittwoch, 09.09.26

Sommers Gaißburger Marsch mit Wurzelgemüse, gekochtem Rindertafelspitz und hausgemachten Spätzle

15€

Donnerstag, 10.09.26

Sommers hausgemachte Maultaschen an Sherryrahmsauce mit gegrillten Kräutersaitlingen und Kartoffelsalat

16€

Freitag, 11.09.26

Seelachsfilet an Beurre Rouge Sauce mit Zuckerschotengemüse und Vollkornreis

17€

Samstag, 12.09.26

Piccata vom Hühnchen an Tomaten Sugo mit Parmesanspaghetti

15€

VEGETARISCH... inkl. Glas 0,1l Wein & Gruß vom Haus

08.09. - 12.09.2026



Dienstag, 08.09.26 

Geeiste Tomaten Gazpacho mit Aioli, Tomaten-Gurken Salsa
und ofenfrischem Baguette

15€

Mittwoch, 09.09.26 



Kartoffel-Rösti mit geschmorten Feigen
und gebackenem Hokkaido-Kürbis, Kräuter-Joghurtsauce

15€

Donnerstag, 10.09.26 

Schwäbische Saurer Bohneneintopf mit gebuttertem
Mandelbrokkoli und hausgemachten Spätzle

15€



Freitag, 11.09.26 

Kürbis Gnocchi an Weißweinsauce mit Rucola Pesto und
geschmolzenen Kirschtomaten

15€

Samstag, 12.09.26 

Sellerieschnitzel in Haselnusspanade mit Rotweinschalotten
und Kartoffelpüree

15€



vegan



vegetarisch



— seit 1930 —



cafe-sommer.de