



Das Team des Euro Rastparks wünscht Ihnen einen guten Appetit und eine gute Weiterreise! • Lassen Sie es sich bald wieder bei uns schmecken und empfehlen Sie uns gerne weiter!

Zur Brotzeit gibt's

Wurst- oder Käsebrötchen 4,50 €

2 Scheiben Schwarzbrot bestrichen mit Butter, belegt mit Frischwurst⁷ oder Allgäuer Emmentaler, garniert mit Essiggurke und Tomate

Schweizer Wurstsalat 8,90 €

Regensburger Frischwurst⁷ und Allgäuer Emmentaler von Essig und Öl umhüllt; mit Zwiebeln, Schwarzbrot und Butter

Vesperplatte 9,90 €

Gemischte Frischwurstsorten⁷ mit Hinterschinken⁷, Gouda und Emmentaler; dazu hausgemachtes Fleischpflanzerl mit Schwarzbrot und Butter

Für unsere kleinen Gäste

Der Pumuckel 4,99 €

»al dente« gekochte Spaghetti mit Bolognese- oder Tomatensoße

Kid's Box & Überraschung 5,99 €

Eine Capri Sonne, Chicken Nuggets, Pommes Frites und eine dicke Überraschung

Der rote Traktor mit Überraschung 4,99 €

Hausgemachte Butterspätzle mit Braten- oder Rahmsoße

Zum Abschluss noch etwas Süßes

3 Eiskugeln nach Wahl 3,60 €

3 Eiskugeln nach Wahl (Erdbeer¹, Schokolade¹, Vanille¹)

Schwarzwald Pfännle 5,90 €

3 Kugeln Bourbon Vanilleeis¹ mit heißen Sauerkirschen

Bunter Becher 4,90 €

Fruchteis¹, Erdbeer und Schokolade mit Schokolinsen

Schwäbisches Strudel-Pfännle 7,50 €

Warmer Apfelstrudel bestäubt mit Puderzucker; Bourbon Vanilleeis¹ mit Sahne

Bayerischer Wurstsalat 8,50 €

Regensburger Frischwurst⁷ in Scheiben geschnitten, von Essig und Öl umhüllt; dazu Zwiebeln, Schwarzbrot und Butter

Allgäuer Käseplatte 9,50 €

verschiedene herzhaftes Käsesorten mit Zwiebelringen; dazu Schwarzbrot und Butter

9,90 €

Gemischte Frischwurstsorten⁷ mit Hinterschinken⁷, Gouda und Emmentaler; dazu hausgemachtes Fleischpflanzerl mit Schwarzbrot und Butter

Bob der Baumeister 5,99 €

Schweine-Schnitzel (Wiener Art) aus dem Schweinerücken geschnitten, dazu Pommes Frites und natürlich Ketchup oder Mayonnaise

Seemann auf Reisen 5,99 €

Fischstäbchen mit Pommes Frites und natürlich Ketchup oder Mayonnaise

Eis-Pfännle 3,90 €

Gemischtes Eis; drei Kugeln Eis nach Wahl (Erdbeer¹, Schokolade¹, Vanille¹); mit oder ohne Sahne

Heißes Pfännle 6,90 €

Drei Kugeln Bourbon Vanilleeis¹ mit heißen Himbeeren

Küchla-Pfännle 6,90 €

Vier Apfelküchle mit Bourbon Vanilleeis¹ und Puderzucker bestäubt

Getränke

! Alle Kaffee-Spezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich

Etwas Heißes

Hafel Kaffee	2,70 €
Portion Kaffee	4,40 €
Café crème	2,60 €
Cappuccino	2,70 €
Latte Macchiato	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Espresso	2,20 €
Heiße Schokolade	3,10 €
Tee nach Wahl	3,00 €

Erfrischungsgetränke

Seven-Up ² , Mirinda ^{1,2,3}	0,2 l	2,20 €
Seven-Up ²	0,4 l	3,20 €
Schwip Schwap ^{1,2,3}	0,2 l	2,20 €
Schwip Schwap ^{1,2,3}	0,4 l	3,20 €
Pepsi-Cola ^{1,9}	0,2 l	2,20 €
Pepsi-Cola light ^{1,2,11,12}	0,4 l Flasche	2,90 €
Pepsi-Cola ^{1,9} , Mirinda ^{1,2,3}	0,4 l	3,20 €
Weißer Limo ⁹	0,5 l Flasche	2,70 €
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l Flasche	2,30 €
Apfelschorle	0,2 l	2,40 €
Apfelschorle	0,4 l	3,30 €
Schorle nach Wahl	0,4 l	3,50 €
<small>Johannisbeere, Mango, Orangensaft, Traube rot</small>		
Tafelwasser	0,2 l	2,00 €
Tafelwasser	0,4 l	2,70 €
Teinacher still	0,2 l Flasche	2,00 €
Teinacher medium	0,7 l Flasche	3,80 €

Biere

Hefeweizen vom Fass hell o. dunkel	0,5 l	3,30 €
Hefeweizen vom Fass hell	0,3 l	2,50 €
Helles Bier vom Fass	0,3 l	2,40 €
Helles Bier vom Fass	0,5 l	3,20 €
Warsteiner vom Fass	0,3 l	2,70 €
Dunkles Bier	0,5 l Flasche	3,20 €
Leichtes Hefeweizen	0,5 l Flasche	3,30 €
Alkoholfreies Weizen	0,5 l Flasche	3,30 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l Flasche	3,20 €
Radler ²	0,5 l	3,10 €
Russ ²	0,5 l	3,10 €
Cola Weizen ^{1,9}	0,5 l	3,10 €

Weine (Flaschen)

Pino Grigio Weißwein frisch, saftig, trocken	0,25 l Flasche	4,90 €
Bardolino Rotwein extrareich, trocken	0,25 l Flasche	4,90 €
Käseberg Roséwein halbtrocken	0,25 l Flasche	4,90 €
Vin de pays - Merlot Bukett nach Brombeeren und Waldbeeren, kräftig, trocken	0,25 l Flasche	4,90 €

Sekt

Asti Cinzano	0,20 l Flasche	5,90 €
kleine Nachtmusik	0,20 l Flasche	6,90 €
kleine Nachtmusik	0,75 l Flasche	24,90 €
Moët & Chandon	0,75 l Flasche	59,00 €

Spirituosen

Obstler, Williamsbirne	2 cl	2,50 €
Himbeergeist	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
Grappa, Vodka	2 cl	2,50 €
Jack Daniels, Chivas Regal	2 cl	2,50 €
Amaretto, Ramazotti	2 cl	2,50 €

Aperitifs / Longdrinks

Martini bianco	4,90 €
Campari Orange ^{1,4}	5,90 €
Vodka Lemon ¹⁰	5,90 €
Jack Daniels Cola Longdrink ^{1,9}	5,90 €
Bacardi Cola Longdrink ^{1,9}	5,90 €
Jägermeister Red bull ^{1,2,4,9,11,14}	5,90 €
Asbach Uralt Cola ^{1,9}	5,90 €



Der Pfannenwirt im Euro Rastpark
Robert-Bosch-Straße 10
89343 Jettingen-Scheppach

Telefon 08 225 - 9 68 80
www.autohof-burgau.de
pfannenwirt@t-online.de

Zusatzstoffe:

1. Mit Farbstoff; 2. Mit Konservierungsstoffen; 3. Mit Antioxidationsmittel; 4. Mit Geschmacksverstärker; 5. Mit Schwefeldioxid; 6. Mit Schwärzungsmittel; 7. Mit Phosphat; 8. Mit Milcheiweiß; 9. Koffeinhaltig; 10. Chininhaltig; 11. Mit Süßungsmitteln; 12. Phenylaminquelle; 13. Gewachst; 14. mit Taurin



Pfannen · Salatbuffet · Kulinarisches



Wir bürgen für unsere Qualität



Der Pfannenwirt und sein Team wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit! Übrigens: Die verarbeiteten Lebensmittel stammen von Betrieben der Region. • Diesen Unterschied schmeckt man!

Unsere Philosophie

Wir stehen für unsere Qualität:

Unser Fleisch kommt aus der Region und wird täglich für Sie geschnitten, jedes Gericht wird à la minute für unsere Gäste zubereitet.

Wir verwenden nur ausgesuchte heimische Produkte z. B. Eier von freilaufenden Hühnern (für unsere hausgemachten Spätzle). Außerdem verschiedene Kartoffelsorten für unseren hausgemachten Kartoffelsalat vom Schmiedbauernhof in Hirblingen.

Diese Grundzutaten werden sehr sorgfältig für Sie ausgesucht und zubereitet.

Ich hoffe, Sie schmecken so manchen Unterschied zu den heute leider zu oft verwendeten Fertigprodukten!

Dafür stehe ich mit meinem Namen

Herzlichst Ihr:

Ferdinand Schuster
mit dem gesamten Küchenteam

Suppen

Tagessuppe 3,50 €
täglich wechselnd

Flädlesuppe 3,90 €
klare Fleischsuppe mit Pfannkuchenstreifen

Brätspätzlesuppe 3,90 €
klare Fleischsuppe mit Brätspätzle und Grünzeug

Tomatencremesuppe 3,90 €
mit einer Scheibe Mozzarella und Basilikum

Leberspätzlesuppe 3,90 €
klare Fleischsuppe mit Leberspätzle und Grünzeug

Ungarische Gulaschsuppe 6,90 €
deftige Suppe mit Rind, Paprika und Kartoffeln; dazu Brot

Etwas ganz Besonderes 4,90 €
Original Schwäbische Hochzeitssuppe,
Einlagen: Flädle, Brät- und Leberspätzle

Täglich frische Salate an unserem Salatbuffet für Sie angerichtet

Kleine Salatschüssel 3,50 €
von unserem Salatbuffet

Große Salatplatte 9,90 €
frisch und knackig; hausgemacht von
unserem reichhaltigen Salatbuffet zum
eigenen Zusammenstellen



Große Salatplatte mit Putenstreifen 11,50 €
Salate der Saison an Balsamico Dressing; dazu saftig gebratene Putenstreifen vom Grill und ofenfrische Buttercroutons

Vegetarische Gerichte

Spaghetti Napoli 9,90 €
»al dente« gekochte Spaghetti mit Tomatensoße, dazu frisch geriebenen Parmesan und einen Salat vom Buffet

Allgäuer Käsespätzle 10,90 €
handgeschabte Butterspätzle mit viel »Allgäuer« Emmentaler und Sahne verfeinert; dazu Röstzwiebeln und frischer Schnittlauch sowie ein Salat vom Buffet

Hausgemachte Butterspätzle 10,90 €
mit Tomaten- und Mozzarellascheiben überbacken; dazu ein Salat vom Buffet

Schwäbische & internationale Schmankerl

Schwäbische Maultaschen 10,90 €
in der Pfanne gebraten, umhüllt mit Speck und Ei an Kartoffelsalat; dazu ein Salat vom Buffet

Tiroler Maultaschen 10,90 €
in der Pfanne gebraten; an Bratenjus, mit Speck und Röstzwiebeln; dazu ein Salat vom Buffet

Alaska Seelachsfilet 10,90 €
paniertes Seelachsfilet, gebraten in Butter, an hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce Remoulade; dazu ein Salat vom Buffet

»Bella Italia« – Spaghetti Bolognese 9,90 €
»al dente« gekochte Spaghetti mit Bolognese Soße; dazu frisch geriebener Parmesan und ein Salat vom Buffet

Aus dem schwäbischen Bauernstall direkt für Sie auf den Grill

Schweine-Schnitzel – Wiener Art 12,50 €
aus der Oberschale geschnitten; dazu Bratkartoffeln und ein Salat vom Buffet

Rahmschnitzel 12,90 €
von der Schweineoberschale, saftig gebraten, an hausgemachten Butterspätzle mit feiner Rahmsoße; dazu ein Salat vom Buffet

Jägerschnitzel 13,90 €
von der Schweineoberschale; natur gebraten in einer feinen Schwammerlsoße; dazu Country-Potatoes und ein Salat vom Buffet

Cordon Bleu 14,50 €
saftiger Hinterschinken⁷ und Emmentaler im Schweinerücken eingebettet; mit Röstkartoffeln und ein Salat vom Buffet

Tiroler-Schmankerl 14,50 €
Schweinerücken-Medaillons in feinem Braten-safterl an Kräuterkartoffeln mit Speck⁷ und Röstzwiebeln; dazu ein Salat vom Buffet

Rahmlendchen 14,90 €
Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Butterspätzle in feiner Rahmsoße; dazu ein Salat vom Buffet

Schwaben-Pfännle 15,50 €
saftig gebratene Schweinefilets auf Allgäuer Käsespätzle mit feiner Schwammerlsoße und Sahnehaube; dazu ein Salat vom Buffet



Trucker-Pfännle 13,90 €
Medaillons vom Rinderroastbeef, Schweinerücken und Schweinekamm; saftig gebraten; dazu Grillwürstchen und Kräuterbutter auf Pommes Frites und ein Salat vom Buffet

Putenmedaillons 15,50 €
saftig gebraten an hausgemachten Käsespätzle mit Röstzwiebeln und feiner Bratenjus; dazu ein Salat vom Buffet

Pute »Napoli« 15,50 €
Putenbrustscheiben gebraten mit Tomaten- und Mozzarellascheiben überbacken an Spaghetti in Tomatensoße; dazu ein Salat vom Buffet

Allgäuer Alm-Pfännle 15,90 €
Schweinefilet gebraten vom Grill auf hausgemachten Käsekartoffeln mit Hinterschinken und Käse überbacken an feiner Rahmsoße; dazu ein Salat vom Buffet

Rumpsteak 17,90 €
Rosa gebratenes Rinderroastbeef vom Deutschen Weideochsen an Pommes Frites, dazu hausgemachte Kräuterbutter und ein Salat vom Buffet

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 17,90 €
Gebratenes Rinderroastbeef an hausgemachten Butterspätzle mit Bratenjus und Röstzwiebeln, dazu ein Salat vom Buffet

Der Pfannenwirt, seine Familie und das gesamte Team des

Euro Rastparks wünschen Ihnen von Herzen:

Bleiben Sie gesund!

Auf ein baldiges Wiedersehen!