

Suppen

Kraftbrühe mit Fleischbällchen und Gemüsestreifen

5,10 €

Bärlauch Suppe mit Tomatenwürfeln

5,40 €

Flusskrebsschwanz Süppchen

5,90€

Kleine Gerichte und zwischendurch...

*Großer Feldsalat an unserem Hausdressing
mit gebratenen Rindersteakstreifen*

12,50 €

*Datteln im Speckmantel
auf Rotwein-Preiselbeer-Soße mit Feldsalat*

9,50 €

*Shrimps Pfännchen „Provencial“
an Kräuterknoblauch-Sud*

10,50 €



Vegetarisch

*Überbackener Ziegenkäse mit Ahorn Sirup und
Walnüssen an Salat 9,90 €*

*Gebratene Schupfnudeln, Zucchini, Paprika, Oliven,
Lauchzwiebel und Kräuter Pesto
9,80 €*

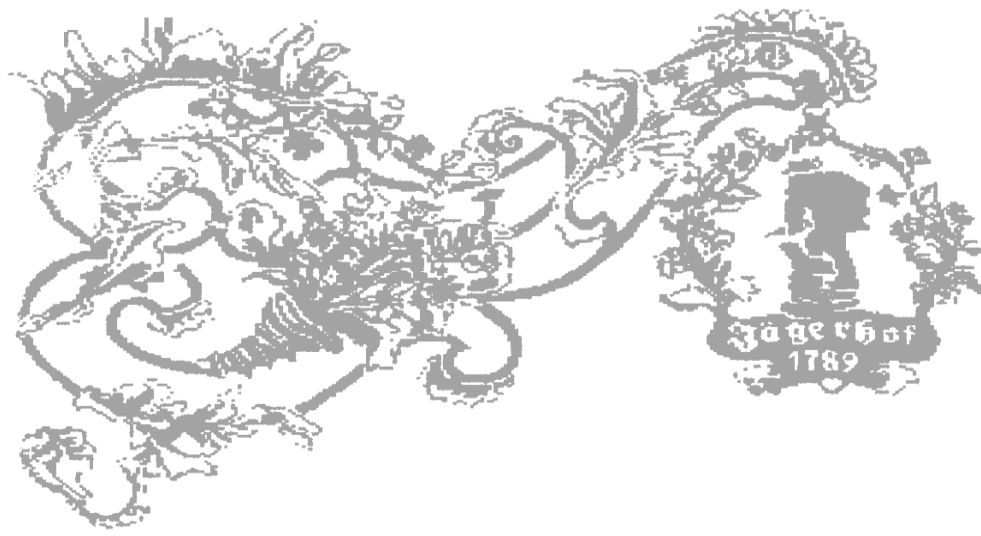
*Mediterraner Kartoffelauflauf, mit Zucchini, Tomaten
und Lauchzwiebeln, mit Schafskäse überbacken
10,50 €*

*Käsespätzle „Allgäuer Art“
mit zwei Sorten Käse und einem Salat
11,50 €*

Vegan

*Gemüsepfanne mit Brätlingen an einer Tomatenjus
11,50 €*

*In Olivenöl gebratene Champignons
mit Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln
9,80 €*



Fischspezialitäten

*Lachsfilet mit Krebsbuttersoße auf Bandnudeln
mit einem Feldsalat*

18,50 €

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Dijon-Senfsoße,
Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln*

18,50 €

Riesengarnelen auf Bandnudeln mit Pesto

14,50 €



Hauptgerichte

*Pan. Schweineschnitzel,
belegt mit frischen gedünsteten Paprikastreifen und
Champignons, Sce. Bearnaise und Röstinchen*

14,90 €

*Wiener Schnitzel vom Kalb ,
mit Bratkartoffeln und Salat*

18,90 €

*Gebratenes Putensteak auf Apfel Chutney
mit Serviettenknödel und Feldsalat*

17,50 €

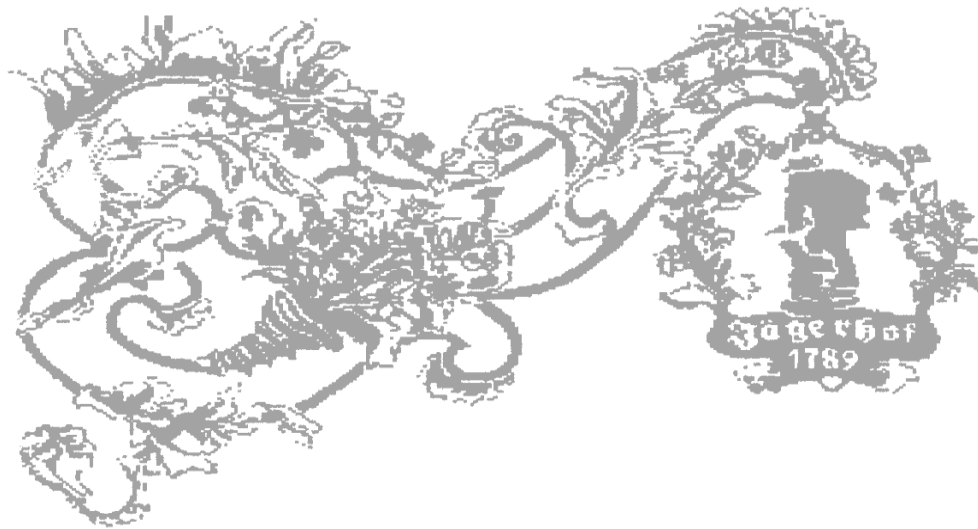
*Schweinefilet an Pflaumen-Rotweinsauce,
mit Schupfnudeln und Wirsing*

18,50 €

*Grillteller, drei verschiedene kleine Steaks mit
Kräuterbutter, Ajvar, Pommes frites
und grüne Bohnen mit Speck*

16,80 €

Änderungen von Beilagen auf Bratkartoffeln Aufschlag: 2,50 € p.P.



*Rumpsteak ca. 220 Gramm Rohgewicht mit:
Wahlweise: Kräuterbutter / Sauce Bearnaise/ BBQ-Soße,
Pommes frites oder Croquettes, Feldsalat
19,90 €*

*Lammfilet mit Kräuterbutter an Minzsoße,
Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen mit Speckwürfeln
24,80 €*

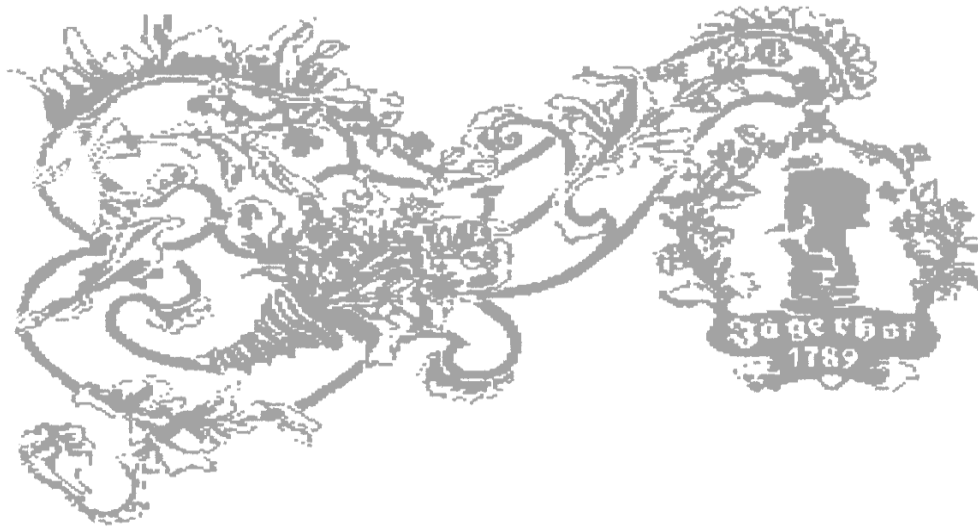
Änderungen von Beilagen auf Bratkartoffeln Aufschlag: 2,50 € p.P.

Wildgerichte

*Wildgulasch an einer kräftigen Rotwein-Pilz Soße und
Preiselbeerbirne auf Spätzle im Topf serviert,
mit Feldsalat
18,80 €*

*Hirschrückensteak im Speckmantel,
an einer Merlot-Wild Soße, serviert mit
Rahmwirsing und Serviettenknödel
24,90 €*





Dessert

Gemischtes Eis mit Schlagsahne

4,80 €

*Warmer Apfelstrudel an Vanillesauce,
Schlagsahne und eine Kugel Vanilleeis*

5,90 €

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott

6,50 €

Schokotörtchen mit warmen Kern und Kirschen

5,30 €

Guten Appetit!

