

*„Erstellen Sie sich Ihr eigenes Menü“*

## Aperitif

Grüner Veltliner Frizzante (Perlwein) <sup>21</sup> „die österreichische Antwort auf Prosecco!“	0,1 ltr	3,50 €
Martini bianco auf Eis <sup>21</sup>	5 cl	3,20 €
Rosato Bella (Ramazzotti Rosato, Schweppes wild berry) <sup>5</sup>	0,2 ltr	4,30 €
HUGO (Holunderblütensirup, Perlwein, Soda) <sup>21</sup>	0,2 ltr	4,30 €
Aperol spritz (Aperol, Perlwein, Soda) <sup>5,6,21</sup>	0,2 ltr	4,60 €

## Vorspeisen / Suppen

Hausgemachte Cremesuppen (je nach Saison)		3,50 €
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen <sup>10a,12,16</sup>		3,20 €
Rinderkraftbrühe mit Brätspätzle <sup>3,10a,12</sup>		3,30 €
Tomate-Mozzarella-Salat in Balsamico-Olivenöl-Dressing mit Brot <sup>3,5,10a,10b,10c,16</sup>		5,30 €
Saftiger Parmaschinken auf Rucola mit Parmesanraspel, Balsamico und frischem Baguette <sup>3,5,10a,16</sup>		5,30 €
Saftige Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken und Bauernbrot <sup>1,10a,10b,10c</sup>		5,30 €

## Hausgemachte Braten (ab 6 Portionen)

Schweinekrustenbraten aus der Schulter mit frischem Kartoffelknödel 1,3,10a,18,21	9,20 €
Gemischter Braten (vom Schwein- und Kalb) mit frischem Kartoffelknödel 1,3,10a,18,21	10,20 €
½ knusprige Schweinshaxe mit frischem Kartoffelknödel 1,3,10a,18,21	10,90 €
Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße mit frischem Semmelknödel 1,10a,12,16,18,21	10,90 €
Schweinefilet im Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle 10a,12,16,18,21	11,90 €
Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren 10a,12,16,18,19,21	10,90 €
Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren 10a,12,16,18,21	12,20 €
Kalbsbraten mit hausgemachtem Semmelknödel 10a,12,16,18,21	12,20 €
Hirschbraten an Pfifferlingrahmsoße dazu servieren wir hausgemachten Spätzle 10a,12,15,16,18,21	14,90 €
¼ Ente „frisch & knusprig“ mit frischem Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut 1,3,10a,18,21	13,90 €
Gänsebrust „bayerisch“ mit frischem Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut 1,3,10a,18,21	14,50 €
Barbarie Entenbrustfilet á la Orange mit frischem Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut 1,3,10a,18,21	14,50 €
Rehbraten an Pfifferlingrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Apfelblaukraut 10a,12,15,16,18,21	17,30 €

---

2. Beilage zum Braten

1,50 €

## Schnitzel & Steaks

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> panierte Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat <small>10a,12,15,16,20</small>	9,30 €
<b>Lendchen vom Schweinerücken</b> - an Schwammerlrahmsoße mit Röstinchen und frischem Gemüse <small>10a,12,16,17,18,20</small> - an Pfeffersoße mit Herzoginkartoffeln und frischem Gemüse <small>10a,16</small>	10,70 € 10,70 €
<b>Putensteak „Hawaii“</b> saftige Putenbrust mit Ananas und Edamer überbacken dazu servieren wir Herzoginkartoffeln und frisches Gemüse <small>16,18</small>	11,10 €
<b>Putensteak „Toskana“</b> saftige Putenbrust auf Tomatentagliatelle mit Mozzarella überbacken <small>10a,12,16</small>	11,10 €
<b>Schweinemedallions nach „Schwäbischer Art“</b> Gegrillte Filetstücke mit Champignonrahmsoße, hausgemachten Spätzle und frischem Gemüse <small>10a,12,16,18,21</small>	12,90 €
<b>Grillteller</b> Gegrilltes vom Schwein, Rind und Kalb mit Kräuterbutter und Speckscheiben dazu Pommes Frites und frisches Gemüse <small>16,18</small>	13,90 €
<b>Wiener Schnitzel</b> panierte Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat <small>10a,12,15,16,20</small>	14,10 €
<b>Kalbssteak „Rustico“</b> zartes Stück aus der Kalbshälfte mit gebratenem Speck und Spiegelei; serviert mit Röstinchen, Pommes Frites und frischem Gemüse <small>12,16</small>	15,40 €
<b>Rumpsteak</b> 250g-Stück aus dem Roastbeef mit Kräuterbutter, Röstinchen und frischem Gemüse <small>10a,16</small>	17,50 €

## Fisch

<b>Gegrillte Doradenfilets</b> mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und frischem Gemüse <small>10a,13,16</small>	14,20 €
<b>Zanderfilet vom Grill</b> auf Weißweinssoße mit gedämpften Kartoffeln und frischem Gemüse <small>10a,13,16</small>	14,20 €
<b>Lachstagliatelle</b> Tagliatelle in Sahnesoße mit gegrilltem Lachs <small>13,16,21</small>	14,30 €

## Salate und vegetarische Gerichte

Gemischte Salatschüssel mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und frischem Brot 5,10a,16,17,19,20,21	8,90 €
Käsespätzle mit Emmentaler, würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln überbacken 10a,12,16	9,30 €
Gemüsestrudel 2 Strudel gefüllt mit Karotten, Mais, Brokkoli, Kohlrabi und Emmentaler mit Joghurt-Dip und gemischtem Salatteller 5,10a,10b,10c,12,16,18,21	9,30 €
Gemischter Salat mit Putenstreifen gebratene Putenbrust auf frischen Salaten mit Hausvinaigrette, Cocktailsoße und frischem Brot 10a,10b,10c,12,16,19	9,90 €

*„zu allen Hauptgerichten servieren wir  
einen gemischten Salatteller“*

## Desserts

Wintertraum „Dunkle Schokolade – Passionsfrucht“ Warmer Schokoladenkuchen / Dunkles Schokoladeneis / Passionsfruchteis / Sahne 10a,12,15,16	5,30 €
Bayerischer Apfelstrudel in cremiger Bourbon-Vanillesoße 10a,12,14,16,17,18,21	5,00 €
Pfannkuchen mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung neben feinem Bourbon-Vanille-Eis und Sahne 5,10a,12,14,16	5,10 €
Eis & Heiß Cremiges Bourbon-Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne 5,10a,12,15,16	4,90 €

*„oder köstliche Kreationen aus unserer Eiskarte“*

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

1 Konservierungsstoff 2 Coffein 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel 5 Farbstoff 6 Chinin 7 Geschmacksverstärker 8 Phosphat

10) Glutenhaltiges Getreide: 10a) Weizen, 10b) Roggen, 10c) Gerste, 10c) Hafer, 10d) Dinkel

11) Krebstiere 12) Eier 13) Fisch 14) Erdnüsse 15) Soja 16) Milch

17) Schalenfrüchte (Nüsse): 17a) Mandeln, 17b) Walnüsse, 17c) Haselnüsse, 17d) Cashew, 17e) Pistazie, 17f) Macadamianuss

18) Sellerie 19) Senf 20) Sesam 21) Sulfite 22) Lupinen 23) Weichtiere