

Speisekarte



Menü

Räucherlachs-Frischkäserolle mit Mangochutney
und Guacamole (D, G, H)

Tasse Tafelspitzkraftbrühe mit
Kräuterflädle und Gemüsestreifen (A, C, G, I)

Rumpsteak auf Pilzrahmsoße
mit Gartengemüse und Bandnudeln (A, C, G)

Kokos-Panna Cotta mit Mangosoße (C, G)

Menü komplett

€ 48,50

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte



Salate

Kleiner bunter Beilagensalat (C,J,L)	€ 5,50
Großer bunter Salatteller (C,J,L)	€ 9,80
Salat mit Garnelen Großer bunter Salatteller mit gebratenen Riesengarnelen (A,C,D,J,L)	€ 17,90
Salat mit Roastbeef Großer bunter Salatteller mit Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef (C,J,L)	€ 17,90

Vorspeisen

Rehterrine an Waldorfsalat mit Sc. Cumberland (C,G,8)	€ 14,90
Räucherlachs-Frischkäserolle mit Mangochutney und Guacamole (D, G, H)	€ 14,50

Speisekarte



Suppen

Tasse Tafelspitzkraftbrühe mit Gemüwestreifen und Kräuterflädle (A,C,G,I)	€ 5,90
Tasse Badisches Schneckensüpple (G,I,N)	€ 7,40
Teller mediterrane Fischsuppe mit Sc. Rouille (C, D, I)	€ 12,90
Teller herzhaftes Gulaschsuppe (I,L)	€ 8,90

Vegetarische Auswahl

Kräuterrisotto mit geblähtem Ziegenkäse (G)	€ 16,50
Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze dazu grüner Salat (A,C,G,I)	€ 13,90
Reichenauer Gemüseteller aus frischem Gemüse der Saison mit Spiegelei und Kartoffelgratin (C,G)	€ 15,90
„Knödeltrio“ Spinatknödel, Kaspressknödel und Topfen-Gemüse-Nockerl an Nussbutter mit Grana Padano (A, C, G)	€ 15,90
Spinat-Ricotta-Cannelloni auf Tomatenragout (A, G)	€ 15,90

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte



Aus Fluss und See

Zanderfilet knusprig auf der Hautseite gebraten auf Schmorpaprika mit Kräuterkartoffeln <small>(A,D,G,L)</small>	€ 24,50
	kleine Portion € 22,50
Saiblingsfilet vom Grill an leichter Meerrettichsoße mit Babyspinat und Bandnudeln <small>(A,C,D,G,L)</small>	€ 24,50
	kleine Portion € 22,50
Kretzerfilet im Weinteig gebacken mit Kartoffel-Endiviensalat und Sc. Remoulade <small>(A,D,G,L)</small>	€ 19,50
	kleine Portion € 17,50
Miesmuscheln aus dem Safransud mit Knoblauchcrostini <small>(A, B, I)</small>	€ 15,50
Hausgemachte Räucherlachsmaultaschen auf Rahmsauerkraut <small>(A, D, G)</small>	€ 17,90

Speisekarte



Vom Feld und der Alm

Gesottener Rindertafelspitz aus dem Wurzelsud
mit Meerrettichsoße, dazu Bratkartoffeln

und Butterkohlrabi (G,I) € 18,50
kleine Portion € 16,50

Das klassische „Wiener Schnitzel“ vom

Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren € 23,50
und kleinem Salat (A,C,G,J,8) kleine Portion € 21,50

Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen
Apfelscheiben, geschmälzten Zwiebeln und

Kartoffelpüree (A,G,I,L) € 19,50
kleine Portion € 17,50

Ragout vom heimischen Reh
dazu Schupfnudeln,

Rosenkohl und Preiselbeerbirne (A,C,G,L) € 22,50
kleine Portion € 20,50

Rumpsteak auf Pilzrahmsoße

mit Gartengemüse und Bandnudeln (A,C,G) € 26,50
kleine Portion € 24,50

Kutteln „sauer“

mit Brot (A, I) € 10,90
mit Bratkartoffeln € 13,40

Speisekarte



Kleine warme & kalte Gerichte

Rindfleischsalat nach Art des Hauses mit Gurkenschnitzen und Zwiebeln (I,1)	
dazu Brot (A)	€ 11,90
oder Bratkartoffeln (G,L)	€ 13,90
Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze, dazu Kartoffelsalat (A,C,I, L, 8)	€ 12,50
Matjesfilet in Sauerrahmsauce mit Apfel, Gurken und Zwiebelstreifen, dazu Petersilienkartoffeln (D, G, L, 1, 8)	€ 14,50

Kindergерichte

Paniertes Putenschnitzel mit Rahmsoße dazu kleines Gemüse und Spätzle (A,C,G,I,L,8)	€ 9,00*
Zwei kleine Pfannkuchen mit frischen Früchten und Apfelmus (A,C,L,1,8)	€ 9,00*
Spaghetti Bolognese (A,C,I,L,8)	€ 5,80*
Portion Spätzle mit Rahmsoße (A,C,L,8)	€ 5,80
Portion Pommes Frites	€ 4,50

* Wenn große Gäste bestellen: Aufschlag von € 4,50

Speisekarte



Unsere Dessertauswahl

Kokos-Panna Cotta mit Mangosoße (C,G) € 8,50

Mousse au Chocolat mit Früchten garniert (C, F, G) € 8,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

ODER Schokoladensoße und

Schlagsahne (C,G) € 7,50

Blutorangensorbet mit Sekt aufgefüllt € 7,50

Wir bieten Ihnen Auswahl aus den folgenden
Eissorten:

Schokolade, Vanille, Erdbeer (C,E,G,H)

Blutorangensorbet, Cassissorbet

1 Kugel Eis € 1,90

2 Kugeln Eis € 2,90

3 Kugeln Eis € 3,90

Affogato (1 Kugel Vanilleeis in Espresso) (C,G,H) € 4,10

Speisekarte



Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

- 1: mit Konservierungsstoff
- 2: mit Farbstoff
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Süßungsmittel Saccharin
- 5: mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6: mit Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
- 7: mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8: mit Phosphat
- 9: geschwefelt
- 10: chininhaltig
- 11: coffeinhaltig
- 12: mit Geschmacksverstärker
- 13: geschwärzt
- 14: gewachst

Allergene

- A: Glutenhaltig
- B: Krebstiere
- C: Eier und Eierzeugnisse
- D: Fisch und Fischerzeugnisse
- E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F: Soja und Sojaerzeugnisse
- G: Milch und Milcherzeugnisse
- H: Schalenobst
- I: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J: Senf und Senferzeugnisse
- K: Sesamsamen
- L: Schwefeldioxid und Sulfite
- M: Lupinen
- N: Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.