

Vorspeisen *Starter*

Endiviensalat mit Orangenvinaigrette,
kandierte Nüssen und gratiniertem Ziegenkäse
Endive salad with orange vinaigrette, candied nuts and gratinated goat cheese
€ 15,50

Lauwarmes Rote Bete Carpaccio mit Meerrettich-Sauerrahm
und deftigem Rindfleischsalat
Lukewarm beetroot carpaccio with horseradish sour cream and hearty beef salad
€ 16,50

Gefüllte Pellkartoffeln mit Räucherlachstartar,
Rahmgurken und Schnittlauchcrème
*Stuffed potatoes in the jacket with smoked salmon tartar,
mini cucumbers and chive cream*
€ 18,50

Feldsalat mit Kartoffelmarinade,
Speck und Croûtons
Mache with potato marinade, bacon and croutons
€ 9,50

Winterliche Blatt- und Rohkostsalate
Seasonal leaf salads and raw vegetable salads
groß/ *large* € 11,50
klein/ *small* € 7,50

Antipasti Teller 1)2)3)4)7)
Antipasti plate
groß/ *large* € 18,50
klein/ *small* € 13,50

Suppen *Soups*

Rindfleischeintopf mit Wurzelgemüse
und geröstetem Bauernbrot
*Beef stew with root vegetables
and roasted farmhouse bread*
€ 9,50

Pikante weiße Bohnensuppe mit getrockneten Tomaten
und gebratenem Lammfilet
*Hearty white bean soup with dried tomatoes
and fried lamb fillet*
€ 14,50

Hauptgerichte *Main dishes*

Spinatknödel mit geschmolzenem Bergkäse
und süß-sauren Linsen
*Spinach dumpling with melted alpine cheese
and sweet and sour lentils*
€ 19,50

Gebratener Zander mit glacierten Trauben,
Rahmsauerkraut und Blutwurst Maultaschen
*Fried pike perch with glazed grapes,
creamy sauerkraut and Swabian pockets stuffed with black pudding*
€ 27,50

Bachsaibling mit Meerrettichsauce, geschmorten Karotten
und Kartoffelkrautwickel
*Brook trout with horseradish sauce, braised carrots
and stuffed cabbage with mashed potatoes*
€ 26,50

Rinderrückensteak mit Lauchkruste, Shiitake Pilzen
und Süßkartoffelgnocchi
*Rib Eye steak with leek, Shiitake mushrooms
and sweat potato gnocchi*
€ 28,50

Hirschragout und Wildbratwurst
mit Grünkohlgemüse und Kürbisstrudel
*Venison ragout and venison bratwurst
with green cabbage and pumpkin strudel*
€ 25,50

Geschmorte Kalbsbäckle mit Crèmespinat
und karamellisierter Zwiebeltarte
*Braised veal checks with creamy spinach
and caramelized onion tarte*
€ 28,50



Desserts

Desserts

Glacierte Apfelpfannkühle mit Mandelsauce
und Vanilleeis
Glazed apple pancakes with almond sauce and vanilla ice cream
€ 12,50

Walnuss-Birnentarte mit Preiselbeeren
und Pistazieneis
Walnut-pear-tarte with cranberries and pistachio ice cream
€ 12,50

Dreierlei Sorbets
Three different sorbets
€ 9,50

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf
Small selection of cheeses with fig mustard
€ 16,50

Erläuterung der Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker

- 7) geschwärzt
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle
- 9) Coffeinbaltig
- 10) Chininbaltig
- 11) gewachst
- 12) enthält Phenylalaninquelle

Esplanation of additive

- 1) with dye
- 2) with preservative
- 3) with sweetener
- 4) with phosphate
- 5) with antioxidant
- 6) with flavour enhancer

- 7) blackened
- 8) contains a source of phenylalanine
- 9) Caffeine-containing
- 10) Chin-containing
- 11) waxed
- 12) contains phenylalanine source



Sehr geehrte Gäste,

sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Diese halten die Allergen-Dokumentation gerne für Sie bereit.

Dear guests,

*if you are affected by allergies, please contact our service staff.
They will be glad to provide the allergen documentation to you.*