

Vorspeisen

600	Bunter Blattsalat mit Kräuter -Joghurtdressing und Kracherle 3, 6, 8, A, G	€ 8,50
599	Gegrillte Peperoni mit Schafskäse, Oliven, getrockneten Tomaten und Knoblauch 3, 6, 7	€ 9,80
605	Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Speckdatteln an buntem Salatbukett und gerösteten Kernen und Nüssen 1, 2, 6, E, A	€ 14,50
724	Feldsalat in Joghurt-Kräuter dressing mit gerösteten Kernen und Nüssen 2, 6, G, H, E	€ 9,50
722	Feldsalat in Kartoffelvinaigrette mit gebratenen Speckwürfeln und Kracherle 1, 2, 6, G	€ 8,50
601	Thunfisch carpaccio mit kleinem Salatbukett in Limonen- Olivendressing und geröstetem Sesam	€ 15,00

Suppen

608	Karotten- Ingwersuppe mit Gemüse- Wan Tan G, A	€ 8,00
607	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsewürfeln J, C	€ 7,50

Für unsere kleinen Gäste

905	Hähnchen-Crossies mit Pommes Frites und Ketchup A, C, G	€ 9,50
904	Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup A, C, G	€ 9,50
723	1 Portion Spätzle mit Rahmsoße A, G, I	€ 5,50



Hauptgerichte

- 617 „Ritter-Cheese Burger“
200 gr. Rindfleisch mit Tomate, Bacon, Zwiebeln, BBQ- Soße,
Käse und Pommes Frites 1, 6, A, G, K € 18,50
- 610 Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken
(x) mit Pommes Frites A, C, G, I € 19,50
- 657 Tiroler Almschnitzel paniert- gefüllt mit Bauernschinken,
Bergkäse und Gewürzgurke dazu Rösti A, G, I, 1 € 23,00
- 625 Hirschgulasch mit Rahmpilzen,
(x) Preiselbeeren und Butterspätzle A, G, I, 10 € 27,00
- 611 Geschmorte Rinderbäckchen
(x) mit Wurzelgemüse-Rotweinsauce und Bratkartoffeln A, G, I € 25,00
- 620 Gebratenes Hähnchenbrustfilet
im Sesam-Kürbiskernmantel mit gebratenem Gemüse
und Kartoffelpüree A, G, J, K, H € 21,50
- 614 Rumpsteak 250 gr. mit Weinhändlersauce,
gebratenes Gemüse und Pommes Frites A, G, I € 32,00
- 612 „Pfefferlendchen“
(x) Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce,
Speckbohnen und Kroketten 1, A, G, € 28,00
- 615 Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce,
Butterkartoffeln und Rote Beete A, G, J € 24,50

Fischgerichte

- 623 Gebratene Wolfsbarschfilets auf Safrantagliatelle,
(x) confierte Kirschtomaten, Kräutergremolata
und Wermutsauce A, D, G, J € 29,00

Vegetarische Gerichte

- 629 Asia- Wokgemüse in Kurkuma- Kokossoße
(x) mit gebackenem Tofu (vegan) A € 19,00
- 632 Rahmschwammerl mit Kräutern
(x) und gebratenen Serviettenknödelscheiben A, G, I € 19,00
- 631 Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln
(x) und buntem Salat A, G, I, 2, 6, 8 € 17,50
- 630 Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Honig und Rosmarin
(x) in Sahnesoße mit Rucola und Tomatensugo A, G € 18,00

Flammkuchen

- 634 Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Schmand 1, A, G € 12,50
- 635 Flammkuchen mit Champignons, Speck,
Zwiebeln, Schmand und Käse € 14,50

Knackige Salate und kleine Speisen

- 637 Wurstsalat mit Paprika, Gewürzgurken
(x) und Zwiebeln 1, 3, 6, A, G € 13,80
- 638 Schwartenmagensalat mit Bratkartoffeln 1, 2, 6 € 15,90
(x)
- 647 Bunter Salatteller „Miss Saigon“
mit gebackenen Asiatäschchen, Knuspergarnelen
und dreierlei Dips A, B, C, D, G, H, L, N, 6, 2 € 19,50
- 641 Bunter Salatteller mit gebratenem
Hähnchenbrustfilet 2, 6, I, G, A, 8, C € 16,00

Extras:

Bratensoße, Rahmsoße G, J, A	€ 1,50
Pilzrahmsoße G, J, A	€ 2,50
2 Ketchup, 2 Mayonnaise	€ 1,00

X als kleinere Portion reduziert sich der Preis um € 2,00

Allergene und Zusatzstoffe

1 mit Nitritpökelsalz, **2** geschwefelt, **3** mit Farbstoff, **4** mit Phosphat,
5 mit Geschmackverstärker, **6** mit Antioxidationsmittel,
7 geschwärzt, **8** mit Konservierungsstoff, **9** gewachst,
10 mit Süßungsmittel, **11** mit Süßungsmittel Aspartam

A glutenhaltig, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fische, **E** Erdnüsse,
F Sojabohnen, **G** Milch/ Lactose, **H** Schalenfrüchte, **I** Sellerie,
J Senf, **K** Sesam, **L** Schwefeldioxid und Sulfit, **M** Lupinen,
N Weichtiere

Grundsätzlich können Spuren von Allergenen enthalten sein, die gemäß der EU-Verordnung nicht gekennzeichnet werden müssen.

In der Küche werden mehrere Gerichte parallel zubereitet, daher kann eine Kreuzkontaminierung der Allergene nicht ausgeschlossen werden.

