

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	Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Speckdatteln an buntem Salatbukett und gerösteten Kernen und Nüssen 1, 2, 6, E, A	€ 14,50
604	„Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße und Kapern an kleinem Salatbukett A, D, G, 6, 2	€ 14,00
601	Bruschetta mit Tomaten, Rucola, Basilikumpesto und Parmesankäse A, L, 2, 6	€ 7,50
603	Burrata mit Tomaten und Rucola in Balsamicodressing und Basilikumpesto A, L, G, 2, 6	€ 13,50
606	Datteln im Speckmantel 1	€ 9,50

Suppen

608	Tomaten-Kokossuppe mit Ziegenkäsecrumble A	€ 7,50
607	Rinderkraftbrühe mit Tiroler Speckknödel A, C, J, 1	€ 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 (x)	Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken 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
611 (x)	Geschmorte Rinderbäckchen mit Wurzelgemüse-Rotweinsoße und Bratkartoffeln A, G, I	€ 25,00
620	Hähnchenbrustfilet in knuspriger Lemon-Chilipanade mit gebratenem Sommergemüse, Süßkartoffel-Wedges und Sourcream A, C, G	€ 21,50
614	Rumpsteak 250 gr. mit Kräuterbutter und Pommes Frites	€ 29,50
612 (x)	„Pfefferlendchen“ Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße, Speckbohnen und Kroketten 1, A, G,	€ 28,00
618	Schwäbisches Rostbratenpfännle mit gebratener Maultasche, Röstzwiebeln und Spätzle A, C, J	€ 29,50
615	Gebratene Rinderleber mit Knoblauch, Tomaten, Oliven und Kapern dazu Bratkartoffeln A, J, 2, 7	€ 19,50

Fischgerichte

616 (x)	Gebratenes Viktoriabarschfilet auf Pennenudeln mit Kirschtomaten in Tomaten-Kokossoße A, D, G	€ 26,00
619 (x)	Gebratenes Zanderfilet in Rieslingsoße mit Sommergemüse und Butterkartoffeln A, D, G	€ 26,50



Vegetarische Gerichte

626	Süßkartoffel -Wedges mit Guacamole und Sourcreamdip G	€ 8,50
628	Pinsa mit Tomaten, veganem Schafskäse und Rucola (vegan) A	€ 10,50
631 (x)	Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und buntem Salat A, G, I, 2, 6, 8	€ 17,50
630 (x)	Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Honig und Rosmarin in Sahnesoße mit Rucola und Tomatensugo A, G	€ 18,00
632	Rahmschwammerl mit gebratenen Serviettenknödelscheiben 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 A, G, 1	€ 14,50

Knackige Salate und kleine Speisen

637 (x)	Wurstsalat mit Paprika, Gewürzgurken und Zwiebeln 1, 3, 6, A, G	€ 13,80
638 (x)	Schwartenmagensalat mit Bratkartoffeln 1, 2, 6	€ 15,90
647	Bunter Salatteller „Miss Saigon“ mit gebackenen Asiatäschchen, Knuspergarnelen und dreierlei Dips A, B, C, D, G, H, L, N, 6, 2	€ 19,50
621	Bunter Salatteller mit exotischen Früchten in Currydressing und gebackenen Hähnchen-Chili-Lemon-Nuggets A, C, G	€ 16,50
622	„Sommerbowl“ Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten in Balsamicodressing dazu gebackene Torpedo-Shrimps mit Sweet-Chili-Dip A, C, 1, 8	€ 16,50

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 Sulfid, **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.

