

Vorspeisen

600	Bunter Blattsalat mit Kräuter -Joghurtdressing und Kracherle 3, 6, 8, A, G	€ 7,90
599	Gegrillte Peperoni mit Schafskäse, Oliven, getrockneten Tomaten und Knoblauch 3, 6, 7	€ 8,90
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 Kartoffel vinaigrette mit gebratenen Speckwürfeln und Kracherle 1, 2, 6, G	€ 8,50

Suppen

608	Kürbissuppe mit Ingwer, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl A, G, H, I	€ 7,80
607	Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsewürfeln I, G, A	€ 6,80

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-Rösti Burger“
200 gr. Rindfleisch mit Tomate, Bacon, Zwiebeln,
Bergkäse und Kartoffelrösti 1, 6, A, G, K € 17,50
- 610 Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken
(x) mit Pommes Frites A, C, G, I € 17,50
- 657 Tiroler Almschnitzel paniert- gefüllt mit Bauernschinken,
Bergkäse und Gewürzgurke dazu Kartoffelkroketten ^{rösti} A, G, I, 1 € 21,00
- 625 Hirschgulasch mit Rahmpilzen,
(x) Preiselbeeren und Butterspätzle A, G, I, 10 € 24,50
- 611 Geschmorte Rinderbäckchen
(x) mit Wurzelgemüse-Rotweinsauce und Bratkartoffeln A, G, I € 22,50
- 620 Gebratenes Hähnchenbrustfilet
im Sesam-Kürbiskernmantel auf gebratenem Herbstgemüse
mit Pastinaken-Kartoffelpüree A, G, I, K, H € 19,50
- 614 Rumpsteak 250 gr. mit Weinhändlersauce,
gefüllte rote Offenzwiebel, gebratenes Herbstgemüse
und Pommes Frites A, G, I € 29,50
- 612 „Badischer Filetteller“
(x) Schweinemedallions mit gebratenen Champignons,
Rahmsauce und Käsespätzle A, G, 3 € 26,00

Fischgerichte

- 623 Gebratenes Kabeljaufilet auf Kürbisrisotto,
(x) confierte Kirschtomaten, Kräutergremolata
und Wermutsauce A, G, I, H € 26,50

Vegetarische Gerichte

- 629 Kürbisrisotto mit gebratenen Pilzen,
(x) Kräutergremolata und Pecorino Käse A, G € 17,00
- 632 Rahmschwammerl mit Kräutern
(x) und gebratenen Serviettenknödelscheiben A, G, I € 18,00
- 631 Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln
(x) und buntem Salat A, G, I, 2, 6, 8 € 16,00
- 630 Rigatoni mit Tofu Bolognese
(x) und Kräuterpesto (vegan) A, G, I € 16,00

Flammkuchen

- 634 Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Schmand 1, A, G € 11,50
- 635 Flammkuchen mit Ziegenkäse, Datteln, Pinienkernen
und Gemüsewürfeln (vegetarisch) 1, A, G, H, I € 13,00

Knackige Salate und kleine Speisen

- 637 Wurstsalat mit Paprika, Gewürzgurken
(x) und Zwiebeln 1, 3, 6, A, G € 12,50
- 638 Schwartenmagensalat mit Bratkartoffeln 1, 2, 6 € 14,90
(x)
- 647 Bunter Salatteller „Miss Saigon“
mit gebackenen Asiatäschchen, Knuspergarnelen
und dreierlei Dips A, B, C, D, G, H, L, N, 6, 2 € 17,50
- 641 Bunter Salatteller mit gebratenem
Hähnchenbrustfilet 2, 6, I, G, A, 8, C € 14,90

Extras:

Bratensoße, Rahmsoße	G, J, A	€ 1,50
Champignonrahmsoße	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.