

Vorspeisen

		<i>Euro</i>
600	Bunter Salat in Kräuter-Joghurtdressing mit Karottenstreifen, Gurke, Tomaten und Kracherle 3, 6, 8, A, G	8,50
605	Gebackener Ziegenfrischkäse im Sesam-Kürbiskernmantel auf Rote-Bete-Carpaccio mit Feldsalat, Kernen und Nüssen 2, 6, A, E, K, L, G	14,50
599	Gegrillte Peperoni mit Schafskäse, Oliven, und Knoblauch 3, 6, 7, A	9,80
602	Garnelen Pfännchen Piri Piri mit Chili, Knoblauch und Paprika in Olivenöl gebraten B	17,50
722	Feldsalat in Balsamicodressing mit Speck und Kracherle 1, 2, 6, A, L	9,50
724	Feldsalat in Kräuter- Joghurtdressing mit gerösteten Kernen und Nüssen E, 2, 6, G, L	10,50

Suppen

608	Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen A, G	7,50
606	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons A, 3, G	7,50

Für unsere kleinen Gäste

905	Hähnchen-Crossies mit Pommes Frites und Ketchup A, C, G	10,50
904	Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup A, C, G	10,50
723	1 Portion Spätzle mit Rahmsoße A, G, I	6,50
719	Pommes Frites mit Ketchup	5,50

Hauptgerichte

		<i>Euro</i>
610	Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken	
(x)	mit Pommes Frites A, C, G, 2	19,50
657	Cordon bleu vom Schwein	
	gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes frites 1, A, G, C	22,50
611	Geschmorte Rinderbäckchen	
(x)	in Wurzelgemüse- Rotweinsoße dazu feine Bandnudeln G, I, A, C	25,50
620	Hähnchenbrustfilet im Sesam-Kürbiskernmantel	
	auf gebratenem Gemüse mit Kartoffel Wedges	
	und Sour cream K, A, G, C	22,50
614	Rumpsteak 250 gr. mit Pfefferrahmsoße, Bohnengemüse	
	und Pommes Frites G, A	32,00
612	Schweinemedallions im Speck-Kräutermantel in Rotweinsoße	
(x)	dazu Rahmwirsing und Schupfnudeln 1, A, C, J	26,50
615	Gebratene Rinderleber	
(x)	mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree A, G, J	19,50
625	Hirschgulasch mit Waldpilzen in Burgundersoße,	
(x)	Preiselbeeren und Butterspätzle A, G, J	25,00
621	1 Paar Kalbsbratwürste	
	auf Rahmwirsing mit Kartoffelpüree A, G, J	16,50
613	Schweinerückensteak „Försterin“	
(x)	mit Rahmpilzen und Spätzle A, G, J	21,00
622	Wildschweinmedallions mit Rahmpilzen,	
	Rotweinsoße, Preiselbeeren und Schupfnudeln A, G, J	26,50
624	Geschmorte Entenkeule in Orangen- Brandysoße	
	mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree A, G, J	18,50

Fischgericht

619	Gebratenes Rotbarschfilet mit Safransoße,	
(x)	dazu gebratenes Gemüse und Speckkartoffeln A, G, J, D, 1	26,00
623	Risotto mit Kirschtomaten, gebratenen Garnelen,	
(x)	Rucola und Grana Padano G, B	27,00

Vegetarische und Vegane Gerichte

Euro

- | | | |
|------------|---|-------|
| 633 | „Red Oak - Veggi Burger“
mit Tomate, Zwiebeln und Trüffelmayonaise
dazu Kartoffelwedges und Sour Cream A, G | 16,50 |
| 631
(x) | Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und kleinem Salat A, G, 2, 6, 8 | 17,50 |
| 630
(x) | Rustico Zucca Ravioli mit Kürbisfüllung,
Hokaidokürbissugo und Rucola A, G | 18,50 |
| 632
(x) | Rahmschwammerl
mit gebratenen Käseknödelscheiben A, G | 16,50 |
| 639 | Risotto mit gebratenen Pilzen, Rucola und Grana Padano G | 15,50 |
| 636 | Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Gruyère Käse gratiniert | 16,50 |

Flammkuchen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 634 | Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Schmand 1, A, G | 12,50 |
| 635 | Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse,
roten Zwiebeln, Schmand und Datteln 1, A, G | 14,50 |

Vesper und Salate

- | | | |
|------------|--|-------|
| 637
(x) | Wurstsalat mit Paprika, Gewürzgurken
und Zwiebeln 1, 3, 6, A, G | 13,50 |
| 638
(x) | Schwartenmagensalat
mit Bratkartoffeln 1, 2, 6 | 16,50 |
| 647 | Bunter Salatteller „Miss Saigon“
mit gebackenen Asiatäschchen, Knuspergarnelen
und dreierlei Dips A, B, C, D, G, H, L, N, 6, 2 | 21,50 |
| 648 | Bunter Salat mit Balsamicodressing,
Falafeln und Kräuterdip A, G, C, 6, 2 | 17,50 |
| 644 | Bunter Salat in Kräuter-Joghurtdressing
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Ei und Oliven A, G, K, 6, 2 | 17,50 |

Extras:	Bratensoße, Rahmsoße G, J, A	€ 2,00
	Pilzrahmsoße G, J, A	€ 3,00
	2 Ketchup, 2 Mayonnaise	€ 1,00
	Verpackungsmaterial	€ 1,00
	Umbestellung	€ 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 Geschmacks-Verstärker, **6** mit Antioxidations-mittel, **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.

