

## Vorspeisen

- 600 Bunter Blattsalat mit Kräuter-Joghurtdressing  
Sprossen und Kracherle 3,6,8,A,G € 7,50
- 721 „Fritto Misto“  
Knusperschrimps, Garnelen, Wan Tan und Lemongras-Stix  
frittiert mit kleinem Salatbukett, dazu dreierlei Dips 2,6,8,A,B,C,G € 15,50
- 599 Gegrillte Peperoni mit Schafskäse, Oliven,  
getrockneten Tomaten und Knoblauch 3,6,7 € 8,50
- 722 Feldsalat in Balsamico-Dressing  
mit gebratenen Speckwürfeln und Kracherle 2,6,1 € 9,00
- 724 Feldsalat in Joghurt-Kräuter dressing  
mit gerösteten Kernen und Nüssen 2,6,J,L,G,E € 10,50
- 604 Karamellierter Ziegenfrischkäse auf herbstlichen Salatbukett  
mit gerösteten Kernen, Nüssen und Granatapfelkernen 2,6,E,G € 13,50
- 602 Gurken-Carpaccio mit Räucherlachs,  
Meerrettichdip und Forellenkaviar 2,6,A,D,G,L € 14,50

## Suppen

- 608 Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen  
und Steirischem Kürbiskernöl A,G € 7,00
- 607 Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Kräuterflädle A, C,G,I € 7,00
- 609 Wildrahmsuppe mit gebackenem Maronenstick A,G € 7,50

## Für unsere kleinen Gäste

- 905 Hähnchen-Crossies mit Pommes frites A,C,G € 8,50
- 906 2 Schweinemedallions mit Rahmsoße und Spätzle A,C,G,I € 12,00
- 904 Kleines paniertes Schweineschnitzel  
mit Pommes frites und Ketchup A,C,G € 8,50

# Hauptgerichte

617	„Ritter Burger“ 200 g Rindfleisch, Rucola, Champignons, Bergkäse, Bacon, Tomate, Kartoffel-Wedges und Kürbisketchup	A,C,G,1	€ 15,90
610	Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken x mit Pommes frites	A,C,G,I	€ 16,90
625	Hirschgulasch mit Rahmpilzen, x Preiselbeeren und Spätzle	A,G,8	€ 24,50
651	Steak vom Landuro-Schwein mit Pfeffer-Senfkruste und Kartoffel-Wedges	A,C,I,G,J	€ 21,00
657	Schnitzel „Ratsherren Art“ Gefüllt mit Käse, Schinken und Gewürzgurke dazu Kartoffelkroketten	A,G,J	€ 19,90
611	Geschmorte Rinderbäckchen x in Wurzelgemüse-Rotweinsauce mit Bratkartoffeln	A,G,I	€ 21,00
620	Hähnchenbrustfilet mit Knusperkruste Zitronen-Pfeffersauce, gebratenes Gemüse und Polentataler	A,G,J	€ 19,50
612	„Pfefferlendchen“ x Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce, Speckbohnen und Kartoffelkroketten	A,G,J,1	€ 24,00
614	Rumpsteak „Café de Paris“ mit gebratenem Gemüse und Pommes frites	A,G,J	€ 27,00
624	Gebratene Rinderleber mit Rotweinzwiebeln, x Apfelspalten und Kartoffelpüree	A,G,J	€ 18,50



## *Fischgerichte*

- 622 Gebratenes Zanderfilet in Riesling-Soße  
auf Wirsinggemüse und Risoleekartoffeln A,G,J,D € 24,00
- 623 Tagliatelle in Safranrahmsoße mit Spinat,  
x Kirschtomaten und gebratenem Wolfsbarschfilet A,C,D,J € 24,00

## *Vegetarische Gerichte*

- 630 Gebratener Tofu im Sesammantel auf Herbstgemüse,  
Reis und Kurkuma-Kokossoße A,G,J € 14,50
- 629 „Shakshuka“  
Orientalischer Gemüseeintopf mit Paprika, Zwiebeln,  
Tomaten und Spiegeleiern dazu Fladenbrot A,G,C € 14,50
- 631 Allgäuer Käsespätzle  
x mit Röstzwiebeln und buntem Salat 2,6,A,G,C € 15,00
- 632 Elsässer Grumbeere- Gemüsepfännle  
mit Münsterkäse gratiniert G € 14,50

## *Flammkuchen*

- 634 Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln 1,A,G € 10,50
- 635 Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln,  
Champignons und Käse (vegetarisch) A,G € 12,50
- x **Als kleinere Portion reduziert sich der Preis um € 2,00**



# Knackige Salate und kleine Speisen

637	Pikanter Wurstsalat mit Paprika, x Gewürzgurken und Zwiebeln	1,3,6,A,G,2	€ 11,50
648	Salatteller mit gebackenen Bergkäserösti in Joghurt-Dressing und Baconchips	1,2,G,A	€ 13,50
638	Schwartenmagensalat x mit Bratkartoffeln	1,6,A,G	€ 14,50
641	„Ceasar Salad“ Romana Salat mit Ceasar-Dressing, Croutons gebratenem Hähnchenbrustfilet und Parmesan	1,2,L,A,G,D	€ 15,00
633	Italienischer Salat mit Käse und Schinkenstreifen, Oliven und Ei	1,2,L,6,C	€ 13,50

## Extras:

Bratensoße, Rahmsoße	€ 1,00
Champignonrahmsoße	€ 2,00
Ketchup, Mayonnaise	€ 0,50

**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 Geschmacksverstärker, 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 Sams, 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.

