

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
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
606	Datteln im Speckmantel 1	€ 9,50

Suppen

608	Tomaten-Kokossuppe mit Ziegenkäsecrumble A	€ 7,50
607	Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsewürfel A, C, J	€ 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
- 611 Geschmorte Rinderbäckchen
(x) mit Wurzelgemüse-Rotweinsauce 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, Grillgemüse
und Pommes Frites G € 29,50
- 612 „Pfefferlendchen“
(x) Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce,
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
- 613 Schweinerückensteak „Försterin Art“
mit Rahmpilzen und Butterspätzle A, G, J € 19,80

Fischgerichte

- 616 Gebratene Wolfsbarsch-Filets auf Safrantagiatelle
(x) mit Kirschtomaten A, D, G € 28,00
- 619 Gebratenes Zanderfilet in Rieslingsoße
(x) mit Sommergemüse und Butterkartoffeln A, D, G € 28,00

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|------------|---|--------|
| 626 | Süßkartoffel -Wedges
mit Guacamoledip und Sourcreamdip <small>G, A</small> | € 8,50 |
| 628 | Orientalisches Linsen-Dal mit Chili, Knoblauch,
Spinat und Kreuzkümmel in Kokossoße mit Naanbrot <small>A</small> | €17,50 |
| 631
(x) | Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und buntem Salat <small>A, G, 2, 6, 8</small> | €17,50 |
| 630
(x) | Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Honig und Rosmarin
in Sahnesoße mit Rucola und Tomatensugo <small>A, G</small> | €18,00 |
| 632 | Rahmschwammerl
mit gebratenen Serviettenknödelscheiben <small>A, G</small> | €15,50 |
| 633 | Gebratenes Gemüse in Tomaten-Kokossoße, Cashewkerne
und gebackener Räuchertofu dazu Reis <small>A, E, G</small> | €15,50 |

Flammkuchen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 634 | Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Schmand <small>1, A, G</small> | €12,50 |
| 635 | Flammkuchen mit Champignons, Speck,
Zwiebeln, Schmand und Käse <small>A, G, 1</small> | €14,50 |
| 636 | Flammkuchen „Diavolo“
mit Schmand, Chorizzo, Peperoni, Zwiebel
und Chilisoße (Scharf) <small>A, G, 1, 8, 6</small> | €14,50 |

Knackige Salate und kleine Speisen

637 (x)	Wurstsalat mit Paprika, Gewürzgurken und Zwiebeln 1, 3, 6, A, G	€14,50
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
621	Bunter Salatteller mit exotischen Früchten in Currydressing und gebratenem Hähnchenbrustfilet A, C, G	€18,50
622	„Sommerbowl“ Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten in Balsamicodressing dazu gebackene Torpedo-Shrimps mit Sweet-Chili-Dip A, C, 1, 8	€18,50

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 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** 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.