

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
722	Feldsalat in Balsamicodressing mit Speck und Kracherle 1, 2,3,6,8, A	€ 9,50
724	Feldsalat in Kräuter -Joghurtdressing mit gerösteten Kernen und Nüssen 3, 6,8, E, H, G	€ 10,50
605	Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Speckdatteln an buntem Salatbukett und Granatapfelkernen 1, 2, 6	€ 14,50
601	Bruschetta mit Rucola, gebratenen marinierten Steinchampignons und Kräuterschmand A, L,2,6, G	€ 11,50
602	„Frito Misto“- gebackene Meeresfrüchte im Bambuskörbchen mit Knoblauchdip B, D, N G	€ 15,00

Suppen

608	Kürbisrahmsuppe mit Ingwer, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl A	€ 7,50
607	Rinderkraftbrühe mit gefüllten Kräuterflädle und Gemüsewürfel A, C, J	€ 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



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, 2	€ 19,50
657	Tiroler Almschnitzel paniert gefüllt mit Bauernschinken, Bergkäse und Gewürzgurke dazu Kartoffelrösti A, G, 6, 1	€ 23,00
611 (x)	Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsauce mit Wirsing und Bratkartoffeln A, G, I	€ 25,00
620	Hähnchenbrustfilet im Kürbiskern- Sesammantel mit gebratenem Gemüse, Süßkartoffel-Wedges und Sourcream A, C, G	€ 21,50
614	Rumpsteak 250 gr. mit Pfefferrahmsauce, gebratenem Gemüse und Pommes Frites G	€ 29,50
612 (x)	Schweinemedallions mit Zwiebel- Senfkruste auf Rotweinsauce, Speckbohnen und Kroketten 1, A, G,	€ 28,00
625	Hirschragout mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Butterspätzle A, C, I, G	€ 29,50
613	Schweinerückensteak „Försterin Art“ mit Rahmpilzen und Butterspätzle A, G, J	€ 19,80
615	Gebratene Rinderleber mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree A, G, J	€ 19,50

Fischgerichte

- 619 Gebratenes Zander- und Lachsfilet in Rieslingsoße
(x) mit Wintergemüse und Butterkartoffeln A, D, G €28,50
- 622 Lachsravioli in Zitronen- Dillsoße auf Wirsinggemüse
und Kirschtomaten G, A, D €18,50

Vegetarische und Vegane Gerichte

- 626 Kartoffelgnocchi in Kürbis-Kokossoße
mit gebratenem Kürbis, Kernen und Öl A, G vegan €15,50
- 628 Orientalisches Linsen-Dal mit Chili, Knoblauch,
Spinat und Kreuzkümmel in Kokossoße mit Naanbrot A, vegan €17,50
- 631 Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln
(x) und buntem Salat A, G, 2, 6, 8 €17,50
- 630 Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Honig und Rosmarin
(x) in Sahnesoße mit Rucola und Tomatensugo A, G €18,00
- 632 Rahmschwammerl
mit gebratenen Serviettenknödelscheiben A, G €15,50
- 633 Gebratenes Gemüse in Kurkuma-Kokossoße,
Cashewkerne und gebackener Räuchertofu
dazu Reis A, E, G vegan €15,50

Flammkuchen

- 634 Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Schmand 1, A, G €12,50
- 635 Flammkuchen mit Champignons, Speck,
Zwiebeln, Schmand und Käse 1, A, G €14,50

Vesper und Salate

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 in Kräuter- Joghurtdressing mit gebratenem Hähnchen und Sweet Chili Dip 3,6,8, A, G	€16,50
Extras:	Bratensoße, Rahmsoße G, J, A	€ 2,00
	Pilzrahmsoße G, J, A	€ 3,00
	2 Ketchup, 2 Mayonnaise	€ 1,00
	Verpackungsmaterial	€ 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.