

Vorspeisen

600	Bunter Blattsalat mit Kräuter-Joghurtdressing und Kracherle 3, 6, 8, A, G	€ 8,50
605	Geschmolzener Ziegenkäse im Speckmantel mit Salatbukett in Balsamicodressing 1, 6, L	€14,00
602	Schafskäse aus dem Ofen mit Oliven und Tomaten 3, 6	€12,50
601	Bruschetta mit marinierten Tomaten, Rucola und Parmesan L, 8	€ 7,50
599	Gegrillte Peperoni mit Schafskäse, Oliven, und Knoblauch 3, 6, 7	€ 9,80
603	Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesankäse 2, 6, 7, L	€16,00

Suppen

608	Tomaten-Kokossuppe mit Ziegenkäsecrumble J, A, G	€ 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	€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

- 617 „Ritter-Cheeseburger“ 200 gr. Rindfleisch
mit Tomaten, Bacon, Gewürzgurken-Zwiebelrelish
und Pommes Frites 1, 6, A, G, K €18,50
- 610 Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken
(x) mit Pommes Frites A, C, G, 2 €19,50
- 657 „Tiroler Almschnitzel“
paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Räucherspeck,
Röstzwiebeln und Bergkäse dazu Kartoffelrösti A, G, 6, 1 €23,00
- 611 Geschmorte Rinderbäckchen
(x) in Wurzelgemüse- Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln G, I, A, C €25,00
- 620 Hähnchenbrustfilet in Asia - Knusperkruste
auf Wokgemüse in Thai-Currysauce mit Reis G, A, F, J €21,50
- 614 Rumpsteak 250 gr. mit Pfefferkruste, gebratenem Gemüse
und Pommes Frites G, A €32,00
- 613 Schweinerückensteak „Försterin“
mit Rahmpilzen und Spätzle A, G, J €19,80

Fischgerichte

- 619 Gebratenes Zanderfilet
(x) mit Fettuccine und Sojabohnenkernen
in Kräuter-Sahnesauce A, D, G €28,50

Vegetarische und Vegane Gerichte

- 633 Wokgemüse in Thaicurrysoße
mit gebackenem Tofu dazu Reis vegan, A, E, G €16,50
- 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

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 Wurstsalat mit Paprika, Gewürzgurken
(x) und Zwiebeln 1, 3, 6, A, G €14,50
- 638 Schwartenmagensalat
(x) 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
- 645 Bunter Frühlingsalat in Joghurtdressing
mit gebackenen Champignons und Kräuterdip A, G, J, L, 2, 6, 7 €17,50
- 644 Bunter Frühlingsalat mit Joghurtdressing, Oliven, Ei und
gebratenem Hähnchenbrustfilet A, G, L, 2, 6, 7 €18,50

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 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.