

Für die Kinder (bis 8 Jahre)

Unsere kleinen Gäste liegen uns besonders am Herzen.
Daher erhalten sie ihre spezielle Kinderkarte.
Sollte diese noch nicht vorliegen sprechen sie bitte die Servicekräfte darauf an.

Senioren

Jede mit * gekennzeichnete Speise ist auch als kleine Portion (kl) erhältlich.

Kleine Schmankerl vorweg

Rote Beete Carpaccio

mit gebackenen Kalbspralinen und Blattsalatnest

Ziegenfrischkäse

gratiniert auf Ratatouillegemüse und kleinem Salat

Grün und g´ sund

Beilagensalat *

mit bunten Zupf- und Rohkostsalaten,
mariniert mit feinem Hausdressing und Brotcroutons

Salatvariationen

mit bunten Zupf- und Rohkostsalaten,
mariniert mit feinem Hausdressing und Brotcroutons,
- mit eingelegten Fetakäse und schwarzen Oliven
- mit gegrillten Streifen von der Putenbrust

Caesarsalat nach Art des Hauses *

mit Hähnchenpralinen in der Erdnussskruste gebacken,
Parmesanvinaigrette, buntem Blattsalat und gerösteten Brotchips

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Aus dem Suppenheferl

Gulaschsuppe

vom Rind, deftig geschmort mit Kartoffelwürfel und Paprika

Kürbis-Tomatencremesuppe

mit Milchschaumhaube und gerösteten Speck

Gschmackiges

Paniertes Schnitzel *

vom Schweinerücken, goldbraun in Butter gebraten,
dazu Pommes Frites und einen bunten Salatteller

Cordon bleu

von der Pute mit Apfel-Zwiebelfüllung, dazu gebratene
Krautschupfnudeln und geschmortem Wurzelgemüse

„Miesberg-Pfännchen,, *

gebratene Spitzen vom Schwein, Rind und der Pute
mit Waldpilzragout, dazu Schwäbische Käsespätzle
und einen bunten Salatteller

Hausgemachte Fleischmaultaschen *

mit gebratenem Pfifferlings-Lauch-Gemüse
dazu einen bunten Salatteller

Putenbruststeak

gratiniert mit Frischkäse und getrockneten Tomaten
auf Mais-Paprikagemüse und gebratenen Kartoffeln

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Rostbraten

vom bayerischen Rind, zart rosa gebraten,
auf Bohnen-Zwiebelgemüse und Kartoffelgratin

Schweinemedallions

rosa gebraten, mit Feta gratiniertem Kürbis-Tomatengemüse
und in Butter gebratene Trampele

(Trampele kommen aus dem Schwäbischen und sind Nocken aus Spätzleteig
mit Brotwürfeln, welche gekocht und angebraten werden)

Surf and Turf

US – Roastbeef 200g

mit zwei in Kräuteröl gebratenen Wildwassergarnelen
auf buntem Herbstgemüse und Kartoffelstrudel

Schweinebäckchen

im Sud geschmort auf Krautfleckerl und Thymianjus

(Krautfleckerl sind Nudelrauten mit gedünstetem Spitzkraut, Speck und Kümmel)

Kalbsgulasch

saftig geschmort, mit Kartoffelrösti und einem bunten Salatteller

Überraschungsmenü (nur abends)

3-Gänge-Menü

Die Königin der Kochrezepte ist die Phantasie. Nach diesem Motto
und inspiriert durch Produktangebot und Kreativität bieten wir eine
Menüfolge mit Aperitif, vertrauen Sie uns und lassen Sie sich überraschen.

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“,
⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Für Fischliebhaber

Seehecht

auf der Haut kross gebraten, dazu Rote Beetegemüse und in Butter geschwenkten Nudelplatten

Garnelen

auf Pastaragout im Shrimps-Kokos-Sud mit Gemüsestreifen und Spinat

Fleischlos

Schwäbische Käsespätzle *

handgemachte Käsespätzle, mit Bergkäse cremig gratiniert, gebackene Zwiebelringe und einem bunten Salatteller

Pfifferlingsravioli

mit Pilzrahmsoße, geriebenem Bergkäse und buntem Salatteller

Brotzeiten / Vesper (ab 17.30 Uhr)

Variationen an Wurstsalat

mit milden Zwiebelringen, Gewürzgurken und frischem Landbrot

- „Klassisch“
- „Schweizer Art“ mit Emmentaler

Bayrisch - Schwäbische Vesperplatte

mit verschiedener Wurst, Käse, Gewürzgurke, Butter, frischem Landbrot und dazu ein „Schnäpsle“

Bauerngeräuchertes

aus Naabeck mit Landbrot, Butter und Gewürzgurken

Putensandwich

gebratene Putenbruststeaks auf geröstetem Landbrot, Honig-Bierzwiebeln, Blattsalat und gebratenen Spiegelei

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Süßes danach

Unser Glasdessert:

Cassissorbet

auf Naturjoghurt gerösteten Haferflocken-Nusscrumble

Unsere Tellerdesserts:

Geeiste Praline

im Schokoladen-Haselnuss-Mantel mit Nuss-Nougat-Kern,
Kürbis-Mandarinenragout und karamellisierten Kürbiskernen

Kokos – Ananas – Schokolade

Kokoscreme, Ananasragout und Schokoladenkuchen

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“

Eiskarte

Cookiebecher

Eine Kugel Haselnusseis, Walnusseis und Schokoladeneis mit Haselnusssoße, frischer Sahne und Cookiestücke

Schokoladeneisbecher

je eine Kugel Vanilleeis, zwei Kugeln Schokoladencremeeis, Schokoladensoße, Sahne und Schokoladencrispy

Gemischtes Eis mit frischen Früchten der Saison

je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis, mit Sahne

Der Klassiker „Eis und Heiß“

drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne und Hippengebäck

Nuss - Genuss

eine Kugel Walnusseis und zwei Kugeln Haselnusseis mit Nusskrokant, Sahne und Hippengebäck
- wahlweise mit Eierlikör

Eiskaffee

zwei Kugeln Vanilleeis im Kaffee mit einer Sahnehaube

Eisschokolade

zwei Kugeln Vanilleeis im Kakao mit einer Sahnehaube

Frozenjoghurt-Waldbeere

je eine Kugel Waldbeereneis und Joghurteis mit Frozenjoghurt, Waldbeeren und Schokoladencrumble

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe ¹⁾ „mit Farbstoff“, ²⁾ „konserviert“, ³⁾ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴⁾ „mit Geschmacksverstärker“, ⁵⁾ „geschwefelt“, ⁶⁾ „geschwärzt“, ⁷⁾ „gewachst“, ⁸⁾ „mit Phosphat“, ⁹⁾ „mit Süßungsmittel(n)“, ¹⁰⁾ „coffeinhaltig“, ¹¹⁾ „chininhaltig“, ¹²⁾ „taurinhaltig“