

## *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.

*Als Mongdratzerl für zwischendurch empfehlen wir:*

**Apfelsorbet mit Sekt aufgegossen**

## *Kleine Schmankerl vorweg*

### **Matjessalat**

mit Äpfel und Kräuter, kleine gebratene Kartoffel und Blattsalat

### **Garnelen**

gratiniert auf Ratatouillegemüse und einem Knoblauchcroustini

## *Grün und g´ sund*

### **Beilagensalat \***

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

### **Salat Pute**

Saftig gebratene Putenstreifen mit bunten Zupf- und Rohkostsalaten,  
mariniert mit feinem Hausdressing und Brotcroutons

### **Bauernsalat**

Blattsalat mit einem feinen Dressing mariniert,  
mit gebratenen Kartoffeln, Speck und mariniertem Gemüse

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

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

## *Aus dem Suppenheferl*

### **Weißer Zwiebelcremesuppe**

mit geröstetem Speck

### **Krustentierschaumsuppe**

mit gebratenen Edelfischen

## *Gschmackiges*

### **Paniertes Schnitzel \***

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

### **Cordon bleu**

von der Pute, mit Pilzen und Schinken gefüllt auf Kräuterknöpfe  
und in Rahm geschmortem Selleriegemüse

### **„Miesberg-Pfännchen,, \***

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

### **Hausgemachte Fleischmaultaschen \***

mit Schwarzwurst, Apfel und Röstzwiebel  
dazu einen bunten Salatteller

### **Rindertafelspitz**

in der Brühe gekocht, auf in Rahm geschmortem Spitzkraut  
und kleinen Kartoffeln

### **Hähnchenbrustfilet**

mit Oliven, getrockneten Tomaten und Scharlotten, sanft gegart  
auf cremiger Parmesanpolenta

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

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

## **Rostbraten**

200 g

vom Argentinischen Weiderind, mit Röstzwiebeln  
und getrüffeltem Kartoffelgratin, dazu eine Thymianjus  
und ein bunter Salatteller

300 g

## **Schweinemedallions**

zart gebraten, auf Perlgraupenrisotto mit gebratenem Brokkoli  
und gerösteten Haselnüssen

## **Rinderroulade**

saftig geschmort und gefüllt mit Tomate, luftgetrockneten Schinken  
und Zwiebel auf Kartoffel-Paprikaragout

## **Flanksteak**

12 Stunden Sous vide gegart auf gebratenen Frühlingsgemüse  
und einer Tomatenmayonnaise

## *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.

## *Für Fischliebhaber*

### **Lachsforellenfilet**

auf geräuchertem Forellen-Kartoffelpüree, Kaviarnage  
und Wurzelgemüse

### **Seehecht**

auf der Haut gebraten mit Kartoffel-Gurkengemüse und einem leichten  
Senfschaum

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

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

# *Fleischlos*

## **Schwäbische Käsespätzle \***

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

## **Crepetasche**

gratiniert mit Käse und gefüllt mit Sesam-Spinat, auf Rote Bete Gemüse

## *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

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

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

# *Süßes danach*

## **Unsere süße Kleinigkeit**

### **Milchreis**

mit frischer Vanille und Kirschcreme und selbstgemachtem Baiser

## **Unsere Tellerdesserts:**

### **Hefeknöpfe**

knusprig karamellisiert mit marinierten Aprikosen,  
frischer Sahne und Cremeeis

### **Tiramisu mal anders**

Mascarponecreme, Preiselbeeren und Löffelbiskuit geschichtet  
mit zweierlei Birne

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

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

# Eiskarte

## **Gemischtes Eis**

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

## **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

## **Aprikosenbecher**

je eine Kugel Schokoladeneis, Vanilleeis und Haselnusseis mit marinierten Aprikosen und hausgemachtem Baiser

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

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