

Speisekarte

Kalte Vorspeisen

- Tatar vom Räucherlachsfilet** 9,50 €
mit saurem Apfel fein angemacht, an süßem Senf Dip
und Röstinchen serviert
- Carpaccio von der Rinderlende** 9,50 €
an Salatbouquet, mit Parmesankäse und geschrotetem Pfeffer fein garniert
- Duett von der Tomate und Mozzarella** 8,50 €
mit Balsamicoessig und Olivenöl angemacht

Suppen

- Schwäbisches Flädlesüppchen (6)** 4,80 €
mit Schnittlauch
- Mediterranes Tomatensüppchen** 4,80 €
mit Croutons

Salate

- Wiener Backhenderlsalat** 10,50 €
knackige Salate an hausgemachtem Kartoffelsalat
mit Kürbiskernöl und Backhenderlstreifen
- Thunfischsalat** 9,50 €
verschiedene Salate mit Thunfisch, Zwiebelringen, Peperoni
und Oliven im Nesterl fein angemacht
- Salatcocktail „Florida Style“(4)** 9,50 €
bunte Salate an Thousand Islanddressing, mit gekochtem Ei
auf frischer Ananas und Putenstreifen
- Salatvariation nach Römischer Art** 9,80 €
allerlei Salate mit Essig und Öldressing angemacht auf Gorgonzolakäse
und Artischockenherzen

Fisch

Forellenfilet nach Müllerin Art	12,50 €
mit Zitronenbutter gebraten, an Petersilienkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat	
Zanderfilet	13,80 €
in Weißwein pochiert, an Sauce Mousseline mit Tagesgemüse und Basmatireis	

Fleisch

Filetspießlerl nach Försterin Art	17,80 €
Rinderfilet und Schweinefilet zart gebraten, auf herzhafter Pilzsoße mit hausgemachten Kräuterspätzle und einem kleinen gemischten Salat	
Cordon Rouge (10)	12,80 €
Schweinerücken zart gebacken, mit Salami und Käse gefüllt dazu Pommes Frites	
Rinderfilet	24,80 €
nach Ihrem Wunsch gebraten, an Sauce Bearnaise mit frischen Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat	
Grillpfanderl „Schlössl“ (4) (6)	13,50 €
verschiedene Lendchen auf Speckscheibe, Würstchen und Kräuterbutter mit Kartoffelspalten und einem kleinen gemischten Salat	
Schweinefilet „Madagaskar“	13,80 €
zart gebraten, auf grüner Pfeffersoße mit Pfannenrösti und einem kleinen gemischten Salat	
Wiener Zwiebelrostbraten	17,50 €
Rinderlendensteak mit gerösteten Zwiebeln, an feiner Bratensoße mit Pommes frites und einem kleinen gemischten Salat	

Wild

Fasanenbrüstchen mit Speck gebraten, auf frischen Rahmpilzen mit Rotkohl und Mandelbällchen	17,50 €
Edelhirschragout in kräftiger Burgundersoße an Rosenkohlgemüse und hausgemachten Butterspätzle	15,50 €

Vegetarische Gerichte

Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebelringen im Pfanderl serviert an einem kleinen frischen Blattsalat	12,50 €
Vegetarische Gemüse Maultaschen in Butter an geschmolzen auf fruchtigem Tomatenragout mit Parmesello und einem kleinen gemischten Salat	12,80 €

Für den kleinen Hunger

Nürnberger Rostbratwürstchen (6) (11) auf feinem Sauerkraut mit Senf und Brotkorb serviert	9,50 €
Toast nach Italienischer Art Putenbrustmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken an feiner Salatvariation angerichtet	10,50 €
Schweizer Wurstsalat an Käsestreifen, Gürkchen und Zwiebeln im Nesterl fein angemacht mit Brotkorb und Butter	8,50 €
Jausen Teller verschiedene Wurst- und Käsevariationen an Mixed Pickels und Meerrettich mit Brotkorb und Butter	11,00 €

Dessert

Hausgemachter Eispalatschinken mit feiner Vanilleiscreme und Erdbeereiscreme gefüllt, auf Schokoladensoße und Schlagobers garniert	5,00 €
Tropischer Fruchtsalat auf Zitronensorbet und Erdbeersauce garniert	6,50 €
„Wellnessbecher“ cremige Vanille und Erdbeereiscreme mit Natur Joghurt Schokomüsli und frischen Früchten	7,50 €
Eiskaffee mit Schlagobers	4,50 €
Eisschokolade mit Schlagobers	4,50 €

-
- 1) coffeinhaltig 4) mit Konservierungsstoff 7) geschwefelt 10) mit Süßungsmittel
2) chincinhaltig 5) mit Antioxidationsmittel 8) geschwärzt 11) mit Phosphat
3) mit Farbstoff 6) mit Geschmacksverstärker 9) gewachst

Alle Preise inkl. Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer