

Speisekarte



V
O
R
W
E
G

*Oder mit gebratener
Hähnchenbrust*

6 Gebratene Garnelen auf buntem Salat
in einer Senf- Kürbismarinade ^{6,7}
Brot und Dip
14,50

V
E
G
G
I
E

Hausgemachte Spinatknödel
auf Pilzragout und Salat^{4,6,7}
12,90

Linsen-Gemüsecurry mit Kokosmilch
dazu Salat ^{7;6}
12,90

*mit gebratenen
Garnelen
16,90*

S
C
H
N
I
T
Z
E
L

Paniertes Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln
dazu Pommes frites und Salat ^{6;7}
13,90

Franzosenschnitzel vom Schweinerücken
mit Camembert überkrustet, dazu Preiselbeeren
Kroketten und Salat ^{6,7}
15,40

Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzrahm
dazu Kroketten und Salat^{6,7}
13,90

Schnitzel nach Schweizer Art
mit Kochschinken und Käse überbacken
dazu Kroketten und Salat^{6;7}
14,90

S
C
H
W
E
I
N

Pfeffertopf
Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahm und grünem Pfeffer
dazu Spätzle und Salat ^{6,7}
14,90

Medaillons Art der Küchenchefin
Schweinefilet auf Senfwirsing und gebratenen Speck
Kroketten in der Pfanne serviert ⁶
14,90

Reiterspieß
Medaillons im Schinkenmantel und Käse überbacken
auf Pilzrahm, dazu Spätzle und Salat ^{3;5;6;7}
14,90

F
I
S
C
H

warm geräucherte Lachsforelle mit Meerrettichsahne
dazu frittierte Kartoffelwürfel und Salat^{4,6}
14,90

B
A
Y
E
R
N

Schweinshaxe auf leichter Kümmeljus,
Sauerkraut und Kartoffelstampf
12,90

Schweinsfischerl(Filet) mit Almspeck und gebratenen Garnelen,
glasierte Frühlingszwiebeln mit Kirschtomaten
auf Rahmknöpfle
16,90

Sollten Sie Ihr Lieblingsgericht nicht finden und es im Bereich unseres Möglichen liegt, bereiten wir es Ihnen gerne zu.

1 Konservierungsstoffe 2 Antioxidationsmittel 3 Süßungsmittel 4 Ei 5 Sellerie 6 Laktose 7 Gluten