



Menü 1

Hausgemachte Waldpilzrahmsuppe (1,7)
Homemade forest mushroom cream soup

Gebratene Rehnüsschen (1,3,7)
mit frischen Kräuterpilzen, hausgemachten Spätzle,
Kroketten und Preiselbeeren

Roasted deer medallion with fresh herb mushrooms,
homemade spaetzle, croquettes and cranberries

Crème brûlée mit Kokoseis, frische Erdbeeren,
Milchreis mit Apfelmus (1,3,7,8)

Crème brulee with coconut ice cream, strawberries
and rice pudding with apple sauce

Euro 36,50

Menü 2

Hausgemachte Waldpilzrahmsuppe (1,7)
Homemade forest mushroom cream soup

Matjesfilet in Joghurt-Mayonaisse,
mit Äpfeln, Gurken und Salzkartoffeln
Filet of matie in yogurt mayonnaise, with apples,
cucumber and boiled potatoes

Crème brûlée mit Kokoseis, frische Erdbeeren,
Milchreis mit Apfelmus (1,3,7,8)

Crème brulee with coconut ice cream, strawberries
and rice pudding with apple sauce

Euro 26,50

Suppen & Vorspeisen Soup & Starter

2	Kraftbrühe mit Flädle (1,3,7,9) Consommé with sliced pancake	Euro 4,80
19	Hausgemachte Waldpilzrahmsuppe (7) Homemade white asparagus cream soup	Euro 5,80
16	Tomatencremesuppe (7) Cream of tomato soup	Euro 5,20
70	Kleiner bunter Salatteller Small mixed salad	Euro 5,50
29	Räucherfischsteller mit Forelle, Lachs und Heilbutt an Salatbukett (1,3,4,7,14) mit Sahnemeerrettich, Butter und Toastbrot Kipper plate with smoked trout, salmon, halibut, salad bouquet, butter and toast	Euro 14,50
30	Cantaloupe Melone mit Schwarzwälder Schinken, Butter und Toast (1,7,11) Cantaloupe melon with black forest ham, butter and toast	Euro 13,50

Wild Game

178	Rehgulasch mit frischen Kräuterpilzen, hausgemachten Spätzle, (1,3,7) Kroketten und Preiselbeeren Deer goulash with fresh herb mushrooms, homemade spaetzle, croquettes and cranberries	Euro 19,80
175	Gebratene Rehnüsschen mit frischen Kräuterpilzen, (1,3,7) hausgemachten Spätzle, Kroketten und Preiselbeeren Roasted deer medallion with mushrooms, homemade spaetzle, croquettes and cranberries	Euro 28,50
171	„Reh Gröschtli“ geschneitzelte Innereien vom Reh mit frischen Kräuterpilzen (1,3,7) hausgemachten Spätzle, Kroketten und Preiselbeeren Sliced offal of venison with mushrooms, homemade spaetzle, croquettes and cranberries	Euro 22,80

Es können Spuren von allen 14 Allergenen in unseren Speisen enthalten sein. Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal, das Ihnen bei der Auswahl geeigneter Speisen helfen kann.

Traces of all 14 allergens may be present in our food. In the event of incompatibility or allergies, please contact the service staff who can help you select suitable food.

Fleisch Gerichte Meat

100	Paniertes Schweineschnitzel (aus dem Rücken) mit Pommes Frites (1,3,7) und buntem Salatteller Breaded pork escalope (from the spine) with French fries and mixed salad	Euro 15,80
101	Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller (1,3,7) Pork escalope "Chasseur Style" with homemade spaetzle, mushroom sauce and mixed salad	Euro 18,20
135	Kalbsrollbraten an Pfefferrahmsoße mit Pommes Frites (1,7,9) und buntem Salatteller Rolled veal roast in pepper sauce with French fries and mixed salad	Euro 18,50
133	Kalbsrahmschnitzel (aus dem Rücken) mit hausgemachten Spätzle (1,3,7,10) und buntem Salatteller Veal escalope (from the spine) with homemade spaetzle and mixed salad	Euro 20,20
106	Schweinefilet in Waldpilzsoße mit hausgemachte Spätzle, (1,3,7) und buntem Salatteller Fillet of pork on sauce with forest mushrooms, homemade spaetzli and mixed salad	Euro 24,00
150	Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites (1,7) und buntem Salatteller Rump steak with homemade herb butter, French fries and mixed salad	Euro 25,20
152	Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller (1,7) Sirloin steak "Viennese Style" with deep-fried onions, fried potatoes and mixed salad	Euro 25,20
65	Großer bunter Salatteller mit Hähnchenbrust oder Schnitzel (1,3,7) Large mixed salad plate with chickenbreast or breaded pork escalope	Euro 14,90

Fluss & Meer River & Sea

200	Filitierte Regenbogenforelle „Blau“ (gekocht) mit Salzkartoffeln, (4,7) zerlassener Butter und buntem Salatteller Rainbow trout boiled with potatoes, melted butter and mixed salad	Euro 19,60
200	Filitierte Regenbogenforelle „Mandelbutter“ (gebraten) mit Salzkartoffeln, (4,7) zerlassener Butter und buntem Salatteller Rainbow trout boiled with potatoes, melted butter and mixed salad	Euro 22,20
224	Forellenfilet „Uhrenträger“ mit Salzkartoffeln und buntem Salatteller (4,7,10) (Gebraten mit Speck, Zwiebel, Knoblauch, Honig, Senf, Kräuterpilzen, jungen Tannennadeln) Fried rainbow trout filets with boiled potatoes and mixed salad (topped with bacon, onion, garlic, mustard, honey, herb mushrooms, young fir needles)	Euro 22,20
215	Rotbarbenfilet mit Knoblauchdip und frischen Gurkenscheibet und Salzkartoffeln Red mullet fillet with ratatouille vegetables and boiled potatoes	Euro 22,50
213	Red Snapperfilet mit Garnelen und gerösteten Pinienkernen, an Tomaten-Mienudeln und buntem Salatteller Red snapper fillet with prawns and roasted pine nuts, with tomato-mien noodles and mixed salad	Euro 24,50

Vegetarisch Vegetarian

230	Käsespätzle mit frischen Kräuterpilzen und buntem Salatteller (1,3,7) Spaetzle gratinated with cheese, fresh herb mushrooms, fried onions and mixed salad	Euro 13,80
238	Gebratene Zucchini in Tomatensoße mit Reis uns buntem Salat Fried zucchini in tomato sauce with rice and salad	Euro 14,80
234	Florentiner Gemüseschnitzel mit Spiegelei, Blattspinat, (1,3,7,9) Salzkartoffeln und buntem Salatteller Breaded vegetable escalope with fried egg, spinach, boiled potatoes and mixed salad	Euro 15,50