

Speisekarte

Vorspeisen



Rinderkraftbrühe mit Flädle

5,90

Gambas „al Ajillo“ – Garnelen im heißen Knoblauchöl mit Baguette

9,80



Gemüse-Antipasti Teller mit Paprika, Zucchini, Mozzarella,
Balsamico-Zwiebeln, Rucola, Kräuterpesto und zweierlei Baguette

10,50

Hauptgerichte



Auf Wunsch: Kleiner Vorspeisensalat (vom Buffet) zum Hauptgericht zzgl. 3€

Rumpsteak vom Rinderrücken (ca. 210g) mit mediterranem Gemüse,
Pommes frites und Kräuterbutter

27,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Angus-Roastbeef (ca. 210g)
mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle und Rotweinsauce

27,80

Cordon bleu vom Schweinerücken – in einer Brezelpanade –
gefüllt mit Bergkäse und luftgetrocknetem Bauernschinken^{1,3},
dazu Pommes frites

19,80

Leicht rosa gebratene Schweinefilet-Medaillons mit Kräuterkruste,
dazu Krokettenbällchen und Rahmsauce

23,50

Hähnchenbrust an leichter Mango-Marinade mit mediterranem Gemüse,
Süßkartoffel-Pommes² und hausgemachtem Dip

18,80

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet an bunten Tagliatelle
in Kokos-Curry-Sauce mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

23,50

„Hirschgarten-Burger“: Dry aged Rinderpatty (ca. 160g)
im Laugen-Bun mit hausgemachter Barbecue Sauce, Coleslaw, Salatblatt,
Röstzwiebeln, Cheddar-Käse und Tomate

17,80

...oder als Chicken Burger mit paniertem Hähnchen und Curry-Sauce

15,80

...oder als Veggi-Burger mit paniertem Hirtenkäse und Curry-Sauce



15,80

Alle Burger inklusive Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes (+1€)

Weitere Gerichte auf Seite 2

Kindergerichte und Desserts entnehmen Sie bitte tagesaktuell unseren Aufstellern
bzw. erfragen Sie beim Servicepersonal. Alle Gerichte inkl. 7% MwSt.

Salate und Vegetarisches

„Westgartshausener Schäfersalat“:	23,50
Großer bunter Salatteller mit rosa gebratenem Lammfilet an unserem Hausdressing (Essig/Öl) mit gerösteten Pinienkernen, Schafskäsewürfel und zweierlei Baguette	
Großer bunter Sommersalat an Mango-Dressing mit Mangospalten und zweierlei Baguette	13,80
...dazu warmer Hirtenkäse in Knoblauchöl	18,80
Gebackene Kartoffel-Bällchen – gefüllt mit fruchtigem Frischkäse auf buntem Gemüse mit Kräuter-Schmand-Sauce	16,80
Hausgemachte Kartoffel-Gemüse Bratlinge mit Sour Creme Dip und Beilagensalat (serviert)	15,80



Vespergerichte:

Ein Paar Wildbratwürste ^{1,3} vom Reh aus heimischer Jagd mit Salat vom Buffet, Preiselbeersenf und Landbrot	12,80
Schweizer Wurstsalat mit Schinkenwurst und Fleischkäse mit Essiggurken- und Paprikastreifen, Emmentaler Käse, roten Zwiebeln und Landbrot	10,80

Kleine Portionen:

- Hauptgerichte abzgl. 2,50€
- Vespergerichte abzgl. 2,00€

Beilagen Änderungen/Extras:

- Änderungen der Beilage oder Abwandlung der Gerichte zzgl. 1€
- Soße extra (auch bei Umbestellung auf Spätzle/Knödel) zzgl. 1€.
- Kleiner Salatteller 5,50€ (ohne Hauptgericht-Bestellung)
- Verpackungsmaterial zum Einpacken von Essen 0,50€

Einen Teller extra, um sich Hauptgerichte zu teilen, berechnen wir mit 3,50€ (Räuberteller f. Kinder kostenfrei)

Allergenhinweis:

Die in unserem Restaurant zubereiteten Speisen können u.a. folgenden Zutaten enthalten: Milch, Eier, Weizen, und Nüsse. Reagieren Sie auf gewisse Lebensmittel allergisch, weisen Sie die Bedienung bitte darauf hin. Vielen Dank.

Zusatzstoffe-Deklaration laut Dehoga-Empfehlung:

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, eth. Pheylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. coffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt



Kindergerichte und Desserts entnehmen Sie bitte tagesaktuell unseren Aufstellern
bzw. erfragen Sie beim Servicepersonal. Alle Gerichte inkl. 7% MwSt.