

Speisekarte

Vorspeisen



Pfifferling-Crèmesuppe mit Croutons

6,40

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

9,80



Gemüse-Antipasti Teller mit Paprika, Zucchini, Mozzarella,

10,50

Balsamico-Zwiebeln, Rucola, Kräuterpesto und zweierlei Baguette

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 frischen Pfifferlingen,
dazu Krokettenbällchen und Rahmsauce*

24,50

*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, Gurke 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

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
Tagliatelle in Pfifferling-Rahm mit frischen Pfifferlingen	16,80
Gebackene Kartoffel-Bällchen – gefüllt mit fruchtigem Frischkäse auf buntem Gemüse mit Kräuter-Schmand-Sauce	16,80



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.