



Speisekarte

Vorspeisen



Waldpilz-Cremesuppe mit Croutons

6,40

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle

5,90

Panierte Garnelen mit Remouladen-Dip und Baguette

8,90

Hauptgerichte



Auf Wunsch: Kleiner Beilagensalat zum Hauptgericht zzgl. 3€

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Angus-Roastbeef (ca. 220g)

27,80

mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle und Rotweinsauce

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

19,80

„Hirschgarten-Töpfle“:

21,80

Geschmorte Hirschgulasch in Wacholder-Rotweinsauce mit
braunen Champignons, hausgemachten Brezelknödel und Preiselbeeren

Leicht rosa gebratene Schweinefilet-Medaillons mit Kräuterspeckkruste,
dazu Kroketten und Rahmsauce

23,80

Panierte Schnitzel „Wiener Art“ mit Süßkartoffel-Pommes
und hausgemachtem Dip

15,80

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet vom Kocherursprung (Oberkochen)
mit Rote Beete-Kartoffel-Stampf und milder Meerrettichsauce

24,80

„Westgartshausener Schäfersalat“:

21,90

Großer bunter Salatteller mit rosa gebratenem Lammfilet an unserem Hausdressing
(Essig/Öl) mit gerösteten Pinienkernen, Schafskäsewürfel und zweierlei Baguette

Weitere Gerichte auf Seite 2



Vegetarische Hauptgerichte

Gebackene Kartoffel-Kürbis-Bällchen – gefüllt mit Mozzarella –	16,80
auf buntem Gemüse mit Tomatensauce	
Gemüse-Winterlasagne mit Spinat, Kürbis, roter Beete, Ricotta, Käse	16,80
und Nüssen, dazu eine fruchtige Tomatensauce	
Großer bunter gemischter Wintersalat an Brombeer Dressing mit	13,80
Nüssen, Granatapfelferkernen und zweierlei Baguette...	
...dazu gebackene panierte Hirtenkäse-Taler	18,80

Vespergerichte:

Ein Paar Wildbratwürste vom heimischen Jäger mit Weinsauerkraut,
Preiselbeersenf und Landbrot
12,80

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler-Käse, rote Zwiebeln
und Essiggurken-Streifen, dazu Landbrot

Kleine Portionen:

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

10,50

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.

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)

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. geschwärt



Kindergerichte und Desserts entnehmen Sie bitte tagesaktuell unseren Aufstellern bzw. erfragen Sie beim Servicepersonal.

Alle Gerichte inkl. 7% MwSt.