



# 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) mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle und Rotweinsauce	27,80
Cordon bleu vom Schweinerücken – in einer Brezelpanade – gefüllt mit Bergkäse und luftgetrocknetem Bauernschinken <sup>1,3</sup> , dazu Pommes frites	19,80
„Hirschgarten-Töpfle“: Geschmortes Hirschgulasch in Wacholder-Rotweinsauce mit braunen Champignons, hausgemachten Brezelknödel und Preiselbeeren	21,80
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“: Großer bunter Salatteller mit rosa gebratenem Lammfilet an unserem Hausdressing (Essig/Öl) mit gerösteten Pinienkernen, Schafskäsewürfel und zweierlei Baguette	21,90

Weitere Gerichte auf Seite 2



## Vegetarische Hauptgerichte

Gebackene Kartoffel-Kürbis-Bällchen – gefüllt mit Mozzarella – auf buntem Gemüse mit Tomatensauce	16,80
Gemüse-Winterlasagne mit Spinat, Kürbis, roter Beete, Ricotta, Käse und Nüssen, dazu eine fruchtige Tomatensauce	16,80
Großer bunter gemischter Wintersalat an Brombeerdressing mit Nüssen, Granatapfelkernen und zweierlei Baguette...	13,80
...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  
10,50

### **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.  
Phenylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. koffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt

Es ist besser,  
zu genießen und zu bereuen,  
als zu bereuen,  
dass man nicht genossen hat.

Giovanni Boccaccio

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