



Speisekarte

Vorspeisen



Waldpilz-Cremesuppe mit Croutons	6,40
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Bergkäse-Knödel	6,80
Panierte Garnelen mit Remouladen-Dip und Baguette	9,80

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 ^{1,3} , dazu Pommes frites	19,90
---	-------

„Hirschgarten-Töpfle“: Geschmortes Hirschgulasch in Wacholder-Rotweinsauce mit braunen Champignons, hausgemachten Brezelknödel und Preiselbeeren	21,80
--	-------

Leicht rosa gebratene Schweinefilet-Medaillons mit Kräuterspeckkruste, dazu Krokettenbällchen und Rahmsauce	23,80
--	-------

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, dazu Kartoffelplätzchen, weihnachtliches Apfel-Rotkraut und Rotweinjus	29,80
---	-------

Auf der Haut gebratenes See-Saiblingsfilet 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

Kindergerichte und Desserts entnehmen Sie bitte tagesaktuell unseren Aufstellern
bzw. erfragen Sie beim Servicepersonal. Alle Gerichte inkl. 19% MwSt.



Vegetarische Hauptgerichte und Salate:

<i>Gemüse-Winterlasagne mit Spinat, Kürbis, roter Beete, Ricotta, Käse und Nüssen, dazu eine fruchtige Tomatensauce</i>	16,80
<i>Gebackene Kartoffel-Kürbis-Bällchen – gefüllt mit Mozzarella – auf buntem Gemüse mit Tomatensauce</i>	16,80
<i>Großer bunter gemischter Wintersalat an Brombeerdressing mit gerösteten Walnüssen, Granatapfelkernen und zweierlei Baguette...</i>	13,80
<i>...dazu gebackene panierte Hirtenkäse-Taler</i>	18,80

Vespergerichte:

Ein Paar Wildbratwürste vom heimischen Jäger mit Weinsauerkraut, Preiselbeersenf und Bauernbrot

12,80

Schweizer Wurstsalat mit Schinkenwurst^{1,3}, Emmentaler-Käse, Essiggurkenstreifen, Zwiebeln und Bauernbrot

10,90

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. 19% MwSt.