



# 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)

27,80

mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle und Rotweinsauce

Cordon bleu vom Schweinerücken – in einer Brezelpanade –  
gefüllt mit Bergkäse und luftgetrocknetem Bauernschinken<sup>1,3</sup>,  
dazu Pommes frites

19,90

„Hirschgarten-Töpfle“:

21,80

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

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

23,80

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

29,80

Auf der Haut gebratenes See-Saiblingsfilet

24,80

mit Rote Beete-Kartoffel-Stampf und milder Meerrettichsauce

„Westgartshausener Schäfersalat“:

21,90

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

Weitere Gerichte auf Seite 2



## Vegetarische Hauptgerichte und Salate:

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

## Vespergerichte:

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

12,80

Schweizer Wurstsalat mit Schinkenwurst<sup>1,3</sup>, 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.