



Speisekarte

Vorspeisen



Bärlauch-Crèmesuppe mit Croutons	6,40
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle	5,90
Gambas al Ajillo – Garnelen im heißen Knoblauchöl mit Baguette	10,90

Hauptgerichte



Auf Wunsch: Kleiner Beilagensalat zum Hauptgericht zzgl. 3€

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Angus-Roastbeef (ca. 220g) mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle und Rotweinsauce	27,80
---	-------

...oder als Rumpsteak mit Pommes frites und mediterranem Gemüse	27,80
---	-------

Cordon bleu vom Schweinerücken – in einer Brezelpanade – gefüllt mit Bergkäse und luftgetrocknetem Bauernschinken ^{1,3} , dazu Pommes frites	19,80
---	-------

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

Leicht rosa gebratene Schweinefilet-Medaillons mit Bärlauchkruste, dazu Krokettenbällchen und Rahmsauce	23,50
--	-------

Hähnchenbrust an leichter Mango-Marinade mit mediterranem Gemüse, Süßkartoffel-Pommes und hausgemachtem Dip	18,80
--	-------

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet vom Kocherursprung (Oberkochen) mit zweierlei Tagliatelle an Kokos-Currysauce und Rucola	24,80
--	-------

„Westgartshausener Schäfersalat“: Großer bunter Salatteller mit rosa gebratenem Lammfilet an unserem Hausdressing (Essig/Öl) mit gerösteten Pinienkernen, Schafskäsewürfel und zweierlei Baguette	22,50
---	-------

Weitere Gerichte auf Seite 2

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



Vegetarische Hauptgerichte

<i>Gebackene Kartoffel-Bällchen – gefüllt mit Kräuter-Frischkäse auf buntem Gemüse mit Zitronen-Schmand-Sauce</i>	<i>16,80</i>
<i>Hausgemachte Bärlauch-Käse-Knödel in Champignon-Rahmsauce</i>	<i>14,80</i>
<i>Großer bunt Salatteller an Brombeerdressing mit Nüssen, Granatapfelkernen und zweierlei Baguette...</i>	<i>13,80</i>
<i>...dazu gebackene panierte Hirtenkäse-Taler</i>	<i>18,80</i>

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. 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.**