



Speisekarte



Vorspeisen



Pfifferling-Crèmesuppe mit Croutons 6,20

Gambas al ajillo – Garnelen im heißen Knoblauchöl mit Baguette 9,80



Panierter Spargel mit hausgemachtem Dip und Baguette 9,50

Hauptgerichte

Auf Wunsch: Beilagensalat (vom Buffet) zum Hauptgericht zzgl. 3€

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Angus-Roastbeef (ca. 220g) 26,80
mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle und Rotweinsauce

Cordon bleu vom Schweinerücken – in einer Brezelpanade – 19,50
gefüllt mit Bergkäse und luftgetrocknetem Bauernschinken^{1,3}, dazu Pommes frites

Leicht rosa gebratene Schweinefilet-Medaillons mit Kräuterkruste, 22,80
dazu Krokettenbällchen und Rahmsauce

Hähnchenbrust in Mango-Kräutermarinade auf buntem Pfannengemüse 18,80
mit Süßkartoffel-Pommes und Curry-Dip

„Hirschgarten-Burger“: Dry aged Rinderpatty (ca. 160g) 16,80

im Rustico-Brötchen mit Barbecue Sauce, Salat, Röstzwiebeln, Käse,
Gurke und Tomate, dazu Pommes frites (oder Süßkartoffel-fries +1€)

...oder als Chicken Burger mit paniertem Hähnchen und Curry-Sauce 15,80

...oder als Veggi-Burger mit paniertem Hirtenkäse und Curry-Sauce 15,80



Auf der Haut gebratene Lachsforelle vom Kocherursprung (Oberkochen) 23,80
mit Tagliatelle an Weißwein-Safran Soße, Kirschtomaten, Ruccola und Parmesan

„Westgartshausener Schäfersalat“: 21,50

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

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:



Hausgemachte Kartoffel-Bällchen mit Cous-Cous-Panade 16,80
gefüllt mit Curryfrischkäse - auf buntem Gemüse und Kräuterschmandsauce

Großer gemischter Salatteller mit Blätterteig-Käse-Sticks 18,80
an Mangodressing mit Pinienkerne, Mangospalten und zweierlei Baguette

Vespergerichte:

Ein Paar grobe Wild-Bratwürste aus heimischer Jagd
mit Salat vom Buffet, Preiselbeer Senf und Bauernbrot
12,80

Schweizer Wurstsalat mit Schinkenwurst^{1,3}, Emmentaler-Käse, Paprika- und
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 (v. Buffet) 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.