

Speisekarte

Vorspeisen



Tomaten-Crèmesuppe mit gebackenen Schafskäsecroutons 6,40

Gambas „al Ajillo“ – Garnelen im heißen Knoblauchöl mit Baguette 9,80



Gemüse-Antipasti Teller mit Paprika, Zucchini, Mozzarella, 10,50

Balsamico-Zwiebeln, Rucola, Kräuterpesto und zweierlei Baguette

Hauptgerichte



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

Rumpsteak vom Rinderrücken (ca. 210g) mit mediterranem Gemüse, 27,80
Pommes frites und Kräuterbutter

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Angus-Roastbeef (ca. 210g) 27,80
mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle und Rotweinsauce

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

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

Hähnchenbrust an leichter Mango-Marinade mit mediterranem Gemüse, 18,80
Süßkartoffel-Pommes² und hausgemachtem Dip

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet vom Kocherursprung 24,50
an bunten Tagliatelle in Kokos-Curry-Sauce mit Kirschtomaten und Rucola

„Hirschgarten-Burger“: Dry aged Rinderpatty (ca. 160g) 17,80
im Brioche-Brötchen mit Barbecue Sauce, Salat, Röstzwiebeln, Cheddar-Käse,
Tomate und Gurke, 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



Weitere Gerichte auf Seite 2

Salate und Vegetarisches

- „Westgartshausener Schäfersalat“: 22,50
Großer bunter Salatteller mit rosa gebratenem Lammfilet an unserem Hausdressing (Essig/Öl) mit gerösteten Pinienkernen, Schafskäsewürfel und zweierlei Baguette
- Großer bunter Sommersalat an Mango-Dressing mit Mangospalten und zweierlei Baguette 13,80
- ...dazu warmer Hirtenkäse in Knoblauchöl  18,80
- Gebackene Kartoffel-Bällchen – gefüllt mit fruchtigem Frischkäse auf buntem Gemüse mit Kräuter-Schmand-Sauce  16,80
- Hausgemachte Gemüse-Kartoffel Bratlinge mit Sour Creme Dip und kleinem Salatteller  15,80

Vespergerichte:

Ein Paar Wildbratwürste^{1,3} vom Reh aus heimischer Jagd mit Salat vom Buffet, Preiselbeersenf und Landbrot
12,80

Schweizer Wurstsalat mit Schinkenwurst und Fleischkäse an Essig/Öl mit Essiggurken- und Paprikastreifen, Emmentaler Käse, roten Zwiebeln und Landbrot

10,80

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)

Allergienhinweis:

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.