

Speisekarte

Vorspeisen

Kürbis-Kokossuppe mit Kernöl-Sahne und Kürbiskerne	6,20
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	5,90
Birnen-Carpaccio mit luftgetrocknetem Schinken, Rucola und Parmesan an Honig-Balsamico Dressing	11,50
Portion Süßkartoffel-Pommes mit hausgemachtem Dip	5,50

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-Töpfe“: 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	22,80
„Westgartshausener Schäfersalat“: Großer bunter Salatteller mit rosa gebratenem Lammfilet an unserem Hausdressing (Essig/Öl) mit gerösteten Pinienkernen, Schafskäsewürfel und zweierlei Baguette	21,90
„Hirschgarten-Burger“: Dry-aged Rinderpatty (ca. 160g) im Rustico-Brötchen mit Barbecue Sauce, Salat, Röstzwiebeln, Käse, Gurke und Tomate, dazu Pommes frites (oder Süßkartoffel-fries +1€) ...oder als Crispy-Chicken Burger mit paniertem Hähnchen und Currysauce	16,80 15,80
Gebratenes Lachsfilet mit Kartoffel-Kürbisstampf an Kürbissauce	22,90

Weitere Gerichte auf Seite 2



Vegetarische Hauptgerichte und Salate:

Tagliatelle an Walnuss-Dattel-Pesto mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan 15,80

Hausgemachte gebackene Kartoffelbällchen – gefüllt mit Kürbis-Frischkäse auf Pfannengemüse und Kräutersauce 16,80

Großer bunter gemischter Herbstsalat an Brombeerdressing mit gerösteten Walnüssen, Granatapfelkernen und zweierlei Baguette... 13,80

...dazu gebackene panierte Hirtenkäse-Taler 18,80
...dazu mariniertes Hähnchenbrustfilet 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. Phenylalaninquelle
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.