

## Vorspeisen

Alpenländisches Carpaccio vom Reh (7,c)  
an Feldsalatbouquet in Kartoffeldressing  
Deer Carpaccio with lamb's lettuce bouquet  
in potato dressing

**12,00 Euro**

Marinierte Rote Beete (1,3,4)  
in pikantem Vanillesud  
an geräucherten Lachsrosen und Strudelchip  
Marinated beetroot in a spicy vanilla sauce on smoked salmon

**10,00 Euro**

## Suppen

Kürbiscremesuppe (2,7)  
mit Garnele und steirischem Kürbisöl  
Pumpkin cream soup with prawn and  
Styrian pumpkin oil

**6,50 Euro**

Klare Ochsenschwanzsuppe (1,7,9)  
mit altem Sherry und Chesterstange  
Clear oxtail soup with old sherry and cheese pasty

**6,00 Euro**

vegetarisches & leichte Schmankerl  
„Zum weißen Stein“

Allgäuer Käsespätzle mit Schmorzwiebeln, (1,3,10,c)  
gebackenen Apfelspalten,  
Schnittlauch und Salatvariation  
Spaetzle with cheese, stewed onions, baked apple slices, chives  
and mixed salad  
**12,90 Euro**

Herbstlicher Salatteller (1,7,10 ,c)  
mit Kürbiskernen, Weintrauben und Birnenspalten,  
dazu geriebener Bergkäse und Baguette  
Autumn salad with pumpkin seeds, grapes and  
pear slices, grated cheese and baguette  
**10,50 Euro**

dazu wahlweise

Roastbeefstreifen  
with stir fried roastbeef

**+ 6,00 Euro**

Poulardenstreifen  
with stir fried spring chicken

**+ 3,50 Euro**

Fisch

Gebratene Lachsforelle (4,9,1,3)  
auf lauwarmem Gemüsesalat nach bayrischer Art,  
dazu hausgemachte Brandteig-Kartoffelkrappen  
Roasted salmon trout on vegetable salad "Bavarian style",  
with homemade potato doughnuts  
**25,90 Euro**

## Feines vom Grill und aus der Pfanne

Marinierte Grillhaxe vom Spanferkel (9)

an Dunkelbiersauce, auf Ananaskraut,

dazu Serviettenknödel

Suckling pig knuckle on dark beer sauce, pineapple-sauerkraut,  
served with bread dumplings

**19,90 Euro**

Schweinefiletmedaillons unter der Karotten-Nuss-Kruste (7,8)

an Walliser Käsesauce und glasierter Birne,

dazu Kroketten und Salatvariation

Pork tenderloin medaillons gratinated with a carrot and nut crust,  
cheese sauce, glazed pear, croquettes and mixed salad

**21,90 Euro**

Backhendl von der Maispoullarde (1,3,7,0)

mit Zitronenconfit, Bacon-Kartoffelpüree

und Salatvariation

Baked spring chicken with lemon confit, mashed potatoes with bacon,  
mixed salad

**22,90 Euro**

Original "Wiener Schnitzel" vom Kalb (1,3,7,0)

auf lauwarmem Kartoffelsalat,

Blattsalate in Kräuterdressing

veal Schnitzel on a warm potato salad,

leaf lettuce with herb dressing

**22,90 Euro**

## Unsere Klassiker

Argentinisches Rumpsteak „ Café de Paris“ (1,3,7)

mit hausgemachter Würzbutter gratiniert,  
dazu grüne Bohnen und Kroketten

Argentinian rumpsteak "Café de Paris"  
gratinated with homemade spiced butter, green beans, croquettes

**28,90 Euro**

„Siegerländer Krüstchen“ (1,3,10,C)

Schweineschnitzel auf Toast mit Spiegelei,

Champignons à la Creme,

Pommes frites und Salatbouquet

Pork schnitzel on toast with fried egg,  
creamy mushrooms, fries and salad bouquet

**14,50 Euro**

„Schmankerl Teller“ (7,10)

Kleine Grillroulade, Rindermedaillon mit Kräuterbutter und  
regionale Wildbratwurst mit Bohnenbündchen im Speckmantel,

Röstkartoffeln und Senfdip

Grilled roulade, beef medaillon with herb butter, game sausage,  
green beans in bacon coat, roasted potatoes and mustard dip

**19,90 Euro**