

Vorspeisen

Obazda mit Kürbiskernpesto, (1,7,10,8)
Pfirsich und Preiselbeeren, dazu Kräuter-Knusperbrot
Obazda cheese with pumpkin seed pesto
Peaches, cranberries and crispy herb bread
9,50 Euro

Feldsalat mit Kartoffelvinaigrette (1,3,10)
glacierte Apfelspalten und Thymiancroutons
Corn salad with potato vinaigrette
glazed apple wedges and thyme croutons
8,90 Euro

dazu wahlweise

gebackene Blutwursttaschen
fried black pudding
+ 4,00 Euro

Räucherlachs (4)
smoked salmon
+ 4,00 Euro

Suppen

Kürbiscremesuppe (2,7)
mit steirischem Kürbisöl, Kernen und Croutons
Pumpkin cream soup with Styrian pumpkin oil,
pumpkin seeds and croutons
5,50 Euro
wahlweise mit Garnele + 1,50 €
with prawns

Klare Rindfleischbrühe mit Maultasche gefüllt mit Spinat,
Wintergemüse, Kresse und Trüffelöl (1,3,9,10)
Beef broth with homemade dumpling filled with spinach,
vegetables, Cress and truffle oil
6,00 Euro

Vegetarisches & leichte Schmankerl
„Zum weißen Stein“

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebelringen

Schnittlauch und Salatvariation (1,3,7)

Spaetzle with Cheese, roasted onions, chives
and mixed salad

12,90 Euro

Winterlicher Salatteller (1,7,10,0)

mit gebratenen Birnenspalten, Kürbiskernen und Trauben

Bergkäsewürfel und Röstbrot

Winter salad with pumpkin seeds, grapes and
fried pear slices, cheese cubes and baguette

10,50 Euro

dazu wahlweise

Roastbeefstreifen

with stir fried roastbeef

+ 7,00 Euro

Poulardenstreifen

with stir fried spring chicken

+ 4,50 Euro

gebratenen Garnelen (6 Stück)

with fried prawns

+ 10,00 €

Fisch

Duett von Lachsfilet und Scampi in Walnussbutter gebraten,
an Orangenschaum, Winterspinat und Kartoffel-Selleriepüree (4,7)

Salmon fillet and scampi fried in walnut butter,
winter spinach and mashed potatoes with celery

24,90 Euro

Feines vom Grill und aus der Pfanne

15 Stunden gegarte Haxe vom Freilandschwein
an leichter Portweinsauce, glacierte Trauben,
Sauerkraut und Apfel-Nussknödel (1,3,8,9,10)

Sous vide cooked pork knuckle
with port wine sauce, glazed grapes,
sauerkraut and apple-nut dumplings

19,90 Euro

Filet vom Landschwein unter der Pfefferkeruste,
Rahmsauce, Kartoffel-Specktaler und Salat (1,3,7)

Pork tenderloins with pepper crust
cream sauce, croquettes with bacon and salad

21,90 Euro

Sauerbraten vom Katzenbacher Wildschwein mit Rotkohl,
Portweinbirne und Preiselbeeren, dazu Maronenspätzle (1,3,8,9)
Wild boar sauerbraten with red cabbage, port wine pear and cranberries,
with chestnut spaetzle

17,90 Euro

Geschmorte Ochsenbäckchen (dry aged)
mit gebratenem Speck, Champignons und Croutons,
Wintergemüse und Kartoffelkräpfen (1,3,9)

Dry aged ox cheeks
with fried bacon, mushrooms and croutons,
winter vegetables and croquettes

23,90 €

Unsere Klassiker

Original "Wiener Schnitzel" vom Kalb (1,3,7,C)
mit Zitrone, Pfirsich und Preiselbeeren,
dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
Veal Schnitzel with lemon, peach and cranberries,
on warm potato cucumber salad
22,90 Euro

Argentinisches Rumpsteak „ Café de Paris“ (1,3,7)
mit Würzbutterm gratiniert,
dazu Speckbohnen und hausgemachten Krokettten
Argentinian rumpsteak "Café de Paris"
gratinated with spiced butter, green beans with bacon
and homemade croquettes
28,90 Euro

Siegerländer Krüstchen „zum weißen Stein“ (1,3,10,C)
Schweineschnitzel auf Bierbrot mit Spiegelei,
Champignons á la Creme,
Pommes frites und Salatbouquet
Pork schnitzel on sliced bread with fried egg,
creamy mushrooms, fries and salad bouquet
14,50 Euro

„Schmankerl Teller“ (7,10)
Kleine Grillroulade mit Zwiebeln und Bergkäse gefüllt,
Rindermedaillon mit Kräuterbutter und
regionale Wildbratwurst mit Preiselbeer-Senfcreme,
dazu Röstkartoffeln und Speckbohnen
Grilled roulade filled with onions and cheese, beef medaillon with herb butter,
game sausage,cranberry-mustarddip
roasted potatoes and green beans with bacon
19,90 Euro