

## Vorspeisen

vegetarisch

Salat von grünem & weißem Spargel (1,3,7)

Mango / Frühlingskräuter

gebratener Fetakäse in Kürbiskernpanade

White & green asparagus salad

Mango / spring herbs

Feta cheese in pumpkin seed panade

12 Euro

Gebratene Riesengarnelen (1,3,4,7)

houseigener Honig / Sesam / Lauchzwiebel / Knoblauch

Fried Scampi

Honey / sesame / spring onion / garlic

14 Euro

## Suppen

vegetarisch

Cremesuppe vom weißem Spargel (1,7)

Pinienkerne / Balsamico / Trauben

Creamy white asparagus soup / pine nuts / Balsamic / grapes

7 Euro

Deftige Markklöbchensuppe (1,8,9)

Rinderbrühe / Röstgemüse / Markklöbchen / Eierstich

Beef broth

Roasted vegetables / marrow dumplings

7 Euro

Vegetarisches & leichte Schmankerl  
„Zum weißen Stein“

Bauernsalat (1,3,7)

Blattsalate / Wildkräuter / Hirtenkäse / Oliven / Ei  
Radieschen / Kirschtomaten  
Mixed salad leafs & herbs / Feta / Olives / Egg  
Radish / Cherry tomatoes

als Vorspeise - 8 Euro oder als Hauptgang - 12 Euro  
as starter - 8 Euro or as main course - 12 Euro

dazu wahlweise  
to choose with

Putenbruststreifen  
Spring chicken strips  
+ 5 Euro

gebratene Garnelen (5 Stck) (2,4)  
fried prawns (5 pcs)  
+ 10 Euro

-Wählen Sie Ihr Salatdressing-

-Hausdressing  
-Schmand-Kräuterdressing

Maultaschen / saisonale Füllung (1,8,9)

saisonales Gemüse / Parmesan / Pinienkerne / Salat  
Ravioli / vegetable filling  
tomato ragout / parmesan cheese / pine nuts / salad  
-also available as vegan-

15 Euro

-auch vegan erhältlich-

Allgäuer Käsespätzle (1,3,7)

Gebackene Zwiebelringe / Apfel / Schnittlauch / Salat  
Cheese Spaetzle  
baked onion rings / apple / chives / salad  
14 Euro

## Fisch

Duett von Zander & Scampí (2,4,7)  
Weißweinschaum / konfierte Kirschtomaten  
Kartoffel-Schmandpüree mit Knoblauch / Salat  
Pikeperch / scampí / potato - Sour cream mash  
Cherry tomatoes / whitewine sauce / salad  
25 Euro

## Unsere Klassik

Siegerländer Krüstchen (1,3,10,C)  
Schweineschnitzel / Bierbrot / Spiegelei  
Champignons á la Creme / Pommes frites / Salatbouquet  
Pork Schnitzel / bread / fried egg / creamy mushrooms  
French fries / salad bouquet  
15 Euro

oder vom Kalb - 22 Euro  
or veal schnitzel

„Schmankerl Teller“ (7,9,10,A)  
Gefüllte Grillroulade / Rindermedaillon / Kräuterbutter  
Wildbratwurst / Preiselbeer-Senfcreme  
Röstkartoffeln / Speckbohnen  
Filled roulade / beef medaillon / herb butter / regional game sausage  
cranberry mustard cream / roasted potatoes / green beans  
24 Euro

Cordon Bleu vom Kalb „Tiroler Art“ (1,3,9)  
gefüllt mit Schinken & Bergkäse / Röstzwiebelpanade  
Preiselbeeren / Zitronenmarmelade / gebackene Petersilie  
Butterspätzle / Salat  
veal schnitzel filled with ham and cheese / roasted onion breading /  
cranberries / Lemon marmelade / fried parsley  
spatzle / salad  
24 Euro

## Hauptgerichte

Filet vom Landschwein mit Bärlauchbutter überbacken (1,3,7,9)

grüner Spargel im Speckmantel /

hausgemachte Kroketten / Pfeffersauce

Pork fillet gratinated with wild garlic butter

Green asparagus with bacon / homemade croquettes /

**23 Euro**

Arg. Rumpsteak 250g / reine Freilandhaltung

Ojo de Agua Farm (1,3,9)

Café de Paris-Butter / Pommes frites / Salat

Arg. Rumpsteak 250g / free range / Ojo de Agua Farm

Café de Paris butter / french fries / salad

**32 Euro**

Backhändel vom Maishähnchen (1,3,7,9)

Rettich-Schaumsauce / Radieschen

Kartoffelrösti mit Apfel & Kürbiskernen / Salat

Deep fried chicken

Radish sauce / garden radish / Potato hash browns

with apple & pumpkin seeds / salad

**21 Euro**

Geschmorte Kalbsroulade klassisch gefüllt (1,3,7,9,10)

Burgunder Sauce / tomatisiertes Paprikagemüse

Semmelknödelscheiben / Kräuterschmand

veal roulade

Burgundy sauce / Red pepper in tomato sugo

Bread dumpling slices / sour cream with herbs

**26 Euro**

Für unsere kleinen Gäste

Portion hausgemachte Butterspätzle (1,3,9)

Rahmsauce

6 Euro

\*\*\*

Putennuggets / Pommes frites (1,3)

7 Euro

\*\*\*

Fischstäbchen / Pommes frites (1,3)

7 Euro

\*\*\*

Kleines Schweinesschnitzel (1,3,9)

Rahmsauce / Pommes frites

8 Euro