

Vorspeisen

Tartar vom Rind (1,3,10,11)

Currycreme / Wachtelei / Wildkräuter / Kartoffelrösti

Beef tartare / Curry cream / quail egg / potato hash brown

14 Euro

Gebratene Riesengarnelen (1,3,4,7)

hauseigener Honig / Sesam / Lauchzwiebel / Knoblauch

Fried Scampi

Honey / sesame / spring onion / garlic

14 Euro

Suppen

Fruchtige Garnelen-Kokossuppe (1,4,7,9)

Ananas / Jalapenos / gebratene Garnelen

Prawn-Coconut soup / pineapple / jalapenos / fried prawns

9 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

Hausgemachte Maultaschen / Ricotta-Kräuterfüllung (1,8,9)
Edelpilzrahmsauce / Bergkäse / Salat
Ravioli filled with ricotta & herbs
Creamy mushroom sauce / cheese / salad
15 Euro

Allgäuer Käsespätzle (1,3,7)
Gebackene Zwiebelringe / Apfel / Schnittlauch / Salat
Cheese Spaetzle
baked onion rings / apple / chives / salad
14 Euro

Fisch

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

Unsere Klassik

Siegerländer Kröstchen (1,3,10,C)
Schweineschnitzel / Bierbrot / Spiegelei
Champignons à 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
spaetzle / salad
24 Euro

Hauptgerichte

Filet vom Landschwein
mit Sauce Béarnaise überbacken (1,3,7,9)
Saisonales Marktgemüse / hausgemachte Kroketten
Pork fillet gratinated with Sauce béarnaise
vegetables / homemade croquettes
25 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

Duett vom Schwein (1,3,7,9,10)
Mini-Haxe & knuspriger Bauch / Edelpilze á la Creme
Semmelklobscheiben / Salat
Pork knuckle & crispy pork belly
creamy mushrooms / bread dumpling slices / salad
21 Euro

Geschmorter Zwiebelrostbraten vom Ochsenbäckchen (1,3,7,9)
Dijon Senf / Röstzwiebeln
Kartoffel-Rucola Püree / Salat
Roasted Ox cheeks
Dijon Mustard / Fried Onions
Mashed potatoes with rocket / salad
28 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