

Vorspeisen

Ravioli „Wild & Trüffel“ (1,3,7,9)

Ravioli gefüllt mit Wildfarce / eingekochter Wildfond
gepfefferte Trauben / Wilder Brokkoli / Trüffelschaum

Ravioli filled with game / reduced game stock /
peppered grapes / wild broccoli / truffle foam

13 Euro

Gebratene Riesengarnelen (1,3,4,7)

hauseigener Honig / Sesam / Lauchzwiebel / Knoblauch

Fried Scampi

Honey / sesame / spring onion / garlic

14 Euro

Suppen

Rotkohlcremesuppe / Maronenpraline

Estragon / Milchschaum (1,7,9)

Cream of red cabbage soup / chestnut praline / tarragon / milk foam

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“

Winterliche Salatvariation (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
-Himbeerdressing

Vegetarische Kohlroulade (1,3,7,9)

Rotweinsauce / Rosmarinkartoffeln / Mandel-Brokkoli
veg. cabbage roulade / red wine sauce / rosemary potatoes
Almond - broccoli
18 Euro

Allgäuer Käsespätzle (1,3,7)

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

Fisch

Zanderfilet in der Kartoffelkruste & Scampí (1,3,4,2,10)
eingekochter Balsamico / Rahmwirsing
Dijon-Senf / getrüffelter Kartoffelkrapfen
Pikeperch with potatoe crust / scampí / reduced balsamic
Dijon mustard / truffeled potato fritter
26 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
16 Euro

oder vom Kalb - 23 Euro
or veal schnitzel

Portion Mayonnaise oder Ketchup - 0,50 €

„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 im Speckmantel (1,3,7,9)
Rahmsauce von grünem Madagaskar-Pfeffer & Cognac
hausgemachte Kroketten / Salat
Pork fillet in a bacon coat / Madagascar pepper & Cognac sauce
homemade croquettes / salad
25 Euro

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak
Rotwein-Zwiebelsauce / gebackene Zwiebeln (1,3,7,9,10)
Käsespätzle / Salat
Onion beef roast
Red wine onion sauce / baked onions
Cheese spaetzle / salad
33 Euro
Auch klassisch mit Kräuterbutter, Pommes frites & Salat
33 Euro

Geschnetzeltes vom Maishähnchen „Züricher Art“ (1,3,7,9,10)
Champignon-Weißweinsauce / Röstli / Salat
Corn chicken stir fry
Mushroom-whitewinesauce / hashbrowns / salad
23 Euro

Sauerbraten vom Hirsch in eigener Sauce (1,3,9,10)
Preiselbeer-Birne / Apfel-Rotkohl / Kartoffelklöße
Marinated & braised venison roast
Cranberry-pear / apple-red cabbage / potato dumplings
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

-Portion Mayonnaise oder Ketchup-

0,50 €