

## Vorspeisen

Vitello Tonnato klassisch (3,4,10)  
rosa gebratener Kalbstafelspitz / Thunfischsauce  
Kapern / Kräuter  
Classic Vitello Tonnato  
veal / tuna sauce / capers / herbs  
16 Euro

Gebratene Riesengarnelen (1,3,4,7)  
hauseigener Honig / Sesam / Lauchzwiebel / Knoblauch  
Fried Scampí  
Honey / sesame / spring onion / garlic  
14 Euro

## Suppen

Schaumsuppe von der Grilltomate (1,7,9)  
Röstbrot / Aioli vom geräuchertem Knoblauch  
Creamy grilled tomato soup / roasted bread / Aioli with smoked garlic  
8 Euro

Deftige Markklöbchensuppe (1,8,9)  
Rinderbrühe / Röstgemüse / Markklöbchen / Eierstich  
Beef broth  
Roasted vegetables / marrow dumplings  
8 Euro

Vegetarisches & leichte Schmankerl  
„Zum weißen Stein“

Variation von Frühlingsalaten (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 Stück) (2,4)  
fried prawns (5 pcs)  
+ 10 Euro

-Wählen Sie Ihr Salatdressing-

-Hausdressing  
-Himbeerdressing

Gebackener Hirtenkäse (1,3,7,11)

Zwiebelkruste / Blattspinat  
konfierte Kirschtomaten / Kartoffel-Schmandnocken  
Fried feta cheese / onion crust / spinach /  
cherry tomatoes / potato -sour cream dumplings  
16 Euro

Allgäuer Käsespätzle (1,3,7)

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

17 Euro

oder vom Kalb - 24 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

25 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

25 Euro

## Hauptgerichte

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

Gegrillte Maishähnchenbrust (7,9)  
Kräuterschaumsauce / Kartoffelrösti mit Bergkäse / Salat  
Grilled cornchicken breast / hashbrown with cheese / salad  
23 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

## Vom Grill

Arg. Rumpsteak 250g / reine Freilandhaltung

Ojo de Agua Farm (1,3,9)

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

33 Euro

Rückensteak vom deutschen Iberico Schwein

(Freilandhaltung) (7,9)

German Iberico pork saddle steak (free range)

26 Euro

Zu den Steaks servieren wir:

as side dishes we serve:

Kräuterbutter / Sour cream / Pommes frites / Salat

Herb butter / smoked sour cream / french fries / salad

## 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

26 Euro

Gebratenes Lachsfilet (1,3,4,7,8,11)

Tomatenbutter mit Pinienkernen & Basilikum

Ragout von der Grillpaprika / grüne Tagliatelle mit Pesto

Fried salmon / tomato butter with pine nuts & basil

grilled bellpepper ragout / green tagliatelle with pesto

24 Euro