

Vorspeisen

Gebackener Hirtenkäse (1,7,A)

Paprika / Tomaten / rote Zwiebel / Olivenöl / Kräutern

Baked Feta Cheese

Bellpepper / tomatoes / red onion / olive oil / herbs

9 Euro

Feldsalat in Himbeer-Walnussdressing

Speck / Champignons (1,8,10,A)

Lamb's lettuce with raspberry-walnut vinaigrette

bacon / mushrooms

9 Euro

Suppen

Legiertes Frischkäse-Kräutersüppchen (1,3,7,9)

Trüffelöl / Blätterteiggebäck

Creamy cheese & herb soup / truffle oil / puff pastry

8,50 Euro

Deftige Markklöbchensuppe (1,3,8,9,10)

Rinderbrühe / Röstgemüse / Markklöbchen / Eierstich

Beef broth

Roasted vegetables / marrow dumplings

9 Euro

Vegetarisches & leichte Schmankerl
„Zum weißen Stein“

Bunte Salatvariation (1,3,7,10)
Blattsalate / Fetakäse / Oliven / Zwiebeln
Mais / Freilandei
Mixed salad leafs / olives / Feta
onions / sweet corn / free range egg

als Vorspeise - 9 Euro oder als Hauptgang - 14,50 Euro
as starter - 9 Euro or as main course - 14,50 Euro

dazu wahlweise
to choose with

Putenbruststreifen
in Kräuterbutter gebraten (7,10)
Spring chicken strips
fried in herb butter
+7 Euro

Gebratene Garnelen (5 Stck)
mit Sesam, Honig, Chili,
Frühlingszwiebel (1,3,4,7)
Fried prawns (5pcs)
with sesame, honey, chili,
spring onion
+11,50 Euro

-Wählen Sie Ihr Salatdressing-
-Hausdressing
-Himbeer-Walnussdressing

Schweizer Kartoffelrösti mit Gemüse der Saison (3,7,9,10)
Bergkäse / Schmand / Salat
Swiss hashbrown with vegetables
Sour cream / cheese / salad
17 Euro

Allgäuer Käsespätzle mit kräftigem Bergkäse (1,3,7)
Geschmorte Zwiebeln / Schnittlauch / Salat
Cheese Spaetzle
Braised onions / chives / salad
17 Euro

Schnitzel

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
28 Euro

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

Pfefferrahmschnitzel vom Schwein (1,3,7,9,10)
Pommes frites / Salat
Pork Schnitzel / pepper cream sauce / french fries / salad
18 Euro

Zwiebelschnitzel vom Schwein mit Käse gratiniert (1,3,10,C)
Geschmorte Zwiebeln / Senfsauce / Pommes frites / Salat
Pork Schnitzel / braised onions / french fries / salad
19 Euro

-Alle Schweineschnitzel können auch als
Kalbsschnitzel bestellt werden-
Aufpreis 7,50 Euro

Hausgemachte Kroketten oder Röstkartoffeln
Homemade croquettes or roasted potatoes
+2 Euro

Portion Mayonnaise oder Ketchup - 0,50 Euro

Hauptgerichte

„Günters Pfeffer-Portweintöpfchen“ (1,3,7,9,A)

Schweinefilet mit Brie & Preiselbeeren überbacken

Kroketten / Speckbohnen

Pork fillet medallions gratinated with brie & cranberries

Croquettes / green beans with bacon

26 Euro

Kalbsleber „Tiroler Art“ (1,7,9,A)

Rotweinsauce / Tiroler Speck / Äpfeln & Zwiebeln

Kartoffelpüree / Salat

Calf's liver with redwine sauce / swiss bacon / apples & onions

mashed potatoes / salad

24 Euro

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rumpsteak (1,3,7,9,10)

Schmorzwiebeln / Butterspätzle / Salat

Beef roast with braised onions

spatzle / salad

32 Euro

Geschnetzeltes vom Roastbeef (3,7,9)

Champignonrahmsauce / Röstli / Salat

Stir-fried Roastbeef

Creamy mushroom sauce / hash brown / salad

26 Euro

„Schmankerl Teller“ (7,9,10,A)

Gefüllte Grillroulade / Rindermedaillon / Kräuterbutter

Wildbratwurst Preiselbeer-Senfcreme

Röstkartoffeln / Speckbohnen

Filled roulade / beef medaillon / herb butter

Local game sausage / cranberry mustard cream

roasted potatoes / green beans with bacon

28 Euro

Fisch

Gebratene Riesengarnelen (1,2,3,4,7)

Rosmarin & Thymian / Knoblauch

Kirschtomaten / Olivenöl / Baguette

Fried Scampi

Rosemary & thyme / olive oil / cherry tomatoes / garlic / baguette

als Vorspeise - 15,50 Euro oder als Hauptgang - 31 Euro

as starter - 15,50 Euro or as main course - 31 Euro

Zanderfilet auf der Haut gebraten (4,7,9,10)

Dijonsenf-Sauce / Bratkartoffeln / Salat

Pikeperch fillet / Dijonmustard-Sauce

Fried potatoes / salad

26 Euro

Gebratenes Lachsfilet & Riesengarnelen (2,4,7,10)

Rosmarin & Thymian / Knoblauch / Kirschtomaten

Wildkräuter / Olivenöl / Kartoffelpüree / Salat

Salmon fillet & scampi

Rosemary & thyme / cherry tomatoes / olive oil

garlic / herbs / Mashed potatoes / Salad

29 Euro