

Vorspeisen

Gebackener Hirtenkäse (1,7,A)

Paprika / Tomaten / rote Zwiebel / Olivenöl / Kräutern

Baked Feta Cheese

Bellpepper / tomatoes / red onion / olive oil / herbs

9 Euro

Vitello Tonnato (8)

rosa gebratener Kalbstafelspitz / Thunfischsauce

Kapern / Bärlauch / Wildkräuter

Vitello Tonnato

veal / tuna sauce / capers / wild garlic / herbs

14 Euro

Suppen

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

Trüffelöl / Blätterteiggebäck

Creamy cheese & herb soup / truffle oil / puff pastry

8,50 Euro

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

Rinderbrühe / Röstgemüse / Markklößchen / 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 Rosmarin & Thymian
Knoblauch / Kirschtomaten
Olivenöl (1,2,3,4,7)
Fried prawns (5pcs)
with rosemary & thyme / garlic
cherry tomatoes / olive oil
+11,50 Euro

-Wählen Sie Ihr Salatdressing-
-Hausdressing
-Zitronen-Joghurtdressing

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
spaetzle / salad
32 Euro

Geschnetzeltes vom Roastbeef (3,7,9)
Champignonrahmsauce / Rösti / 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 & Riesengarnelen (2,4,7,9,10)

Dijonsenf-Sauce / Bratkartoffeln / Salat

Pikeperch fillet & scampi / Dijonmustard-Sauce

Fried potatoes / salad

29 Euro

Gebratenes Lachsfilet (4,7,10)

Rosmarin & Thymian / Knoblauch / Kirschtomaten

Wildkräuter / Olivenöl / Kartoffelpüree / Salat

Salmon fillet

Rosemary & thyme / cherry tomatoes / olive oil

garlic / herbs / Mashed potatoes / Salad

27 Euro