

Vorspeisen

Gebackener Hirtenkäse (1,7,A)

Paprika / Tomaten / rote Zwiebel / Olivenöl / Kräutern

Baked Feta Cheese

Bellpepper / tomatoes / red onion / olive oil / herbs

10 Euro

Carpaccio von der Roten Beete (7,8)

Balsamico / Olivenöl / Walnüsse / Rucola

lauwarmer Ziegenkäse

Beet root carpaccio

Balsamic vinegar / olive oil / walnuts / goats cheese

13,50 Euro

Suppen

Sauerkrautschaumsuppe (1,7,9,A)

Tiroler Speck / Zwiebelbrot

Cream of sauerkraut soup/ bacon / onion bread

9 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

18 Euro

Allgäuer Käsespätzle mit kräftigem Bergkäse (1,3,7)

Geschmorte Zwiebeln / Schnittlauch / Salat

Cheese Spaetzle
Braised onions / chives / salad

18 Euro

Schnitzel

Cordon Bleu vom Kalb „Tiroler Art“ (1,3,9)
gefüllt mit Schinken & Bergkäse / Röstzwiebelpanade

Preiselbeeren / gebackene Petersilie

Butterspätzle / Salat

veal schnitzel filled with ham and cheese / roasted onion breading
cranberries / 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

20 Euro

Zwiebelschnitzel vom Schwein mit Käse gratiniert (1,3,10,c)

Geschmorte Zwiebeln / Senfsauce / Pommes frites / Salat

Pork Schnitzel / braised onions / french fries / salad

20 Euro

Schweineschnitzel überbacken mit Birne & Brie (1,3,7,9,A)

Preiselbeeren / Pommes frites / Salat

Pork Schnitzel gratinated with pear & brie cheese / cranberries

french fries/ salad

20 Euro

-Alle Schweineschnitzel können auch als Kalbsschnitzel bestellt werden-

Aufpreis 7,50 Euro

Hausgemachte Kroketten oder Röstkartoffeln oder Butterspätzle

Homemade croquettes or roasted potatoes or spaetzle

+2 Euro

Gerne bieten wir auch Schnitzel mit Pfefferrahm- oder
Champignonrahmsauce an

18 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

Sauerbraten vom Hirsch (1,3,9,10,A)
Balsamicojus / Apfelrotkohl
Klöße / Weißweibirne
Venison roast / balsamic jus / red cabbage with apple
Dumplings / wine pear
26,50 Euro

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rumpsteak (1,3,7,9,10)
Schmorzwiebeln / Butterspätzle / Salat
Beef roast with braised onions / spaetzle / salad
33 Euro

Kross gebackener Schweinebauch (1,3,9,10,A)
Dunkelbiersauce / Kartoffelpüree / Speck-Sauerkraut
Crispy roasted pork belly
Dark ale sauce / mashed potatoes / bacon-sauerkraut
23 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 (1,3,4,7)

hauseigener Honig / Sesam / Lauchzwiebel

Chili / Knoblauch / Baguette

Fried Scampi

Honey / sesame / spring onion / chili / 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 mit Speck & Zwiebeln / Salat

Pikeperch fillet & scampi / Dijonmustard-Sauce

Fried potatoes with bacon & onions / salad

29 Euro

Gebratenes Lachsfilet in Nusspanade (1,3,7,4)

Zitronenbutter / Kartoffel-Kürbispüree / Rahmwirsing

Fried salmon fillet in a nut crust

Lemon butter / potato-pumpkin mash / creamy savoy cabbage

27 Euro