

Suppen Vorspeisen

Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Flädle 5,70

Kürbiscremesuppe
mit 5 Gewürzen und Kokosmilch 7,20

Bunter kleiner Salat 5,90

Geräucherter Lachs mit Kräuterrösti
und Schmandsauce 13,60

Grill und Tellergerichte

Käsespätzle
mit gebackenen Zwiebeln 12,80

Grillteller unter der Rauchglocke
Verschiedene Medaillons von Schwein und Rind, Grillwürstchen,
Grillgemüse, hausgemachte Kräuterbutter, Pommes Frites 18,30

200 gr Rückensteak vom Jungschwein unter der Rauchglocke
mit Rosmarin und Thymian gebraten, hausgemachte Kräuterbutter
Pommes Frites 14,80

200 gr Rückensteak vom Jungschwein „Madagaskar“
Pfefferrahmsauce
Kartoffelkroketten 15,90

Schweinemedallions „Tiroler Art“
Drei Medaillons vom Schweinelendchen mit Morchelrahmsauce
handgeschabte Eierspätzle 19,30

Zander „Kardinal“
Hummersauce, Salzkartoffeln 17,20

Vom Argentinischen Weiderind

220gr Rumpsteak unter der Rauchglocke
rosa gebraten, dazu reichen wir hausgemachte Kräuterbutter
Pommes Frites 23,90

Unser Klassiker „Schwäbischer Zwiebelrostbraten“
220gr aus dem Rückengeschnitten mit gebackenen Zwiebelringen
Pommes Frites 23,90

220gr Rumpsteak „Madagaskar“
mit einer Pfefferrahmsauce, verfeinert mit Cognac
Kartoffelkroketten 24,20