

## Suppen

Tom Kha Gai mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, Pilzen, Zitronengraß, Ingwer & Koriander	5,80
Muskat Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Sahne	4,90
Muschelcrèmesuppe mit Gemüsewürfel, Knoblauch und Sahne	5,20
Bermuda Fischchowder, scharfe Fischsuppe mit Gemüse, Sherry, Rum	5,80
Klare scharf saure Chili-Entenkraftbrühe mit Kürbis-Entenwurstans und Beetestreifen	5,90
Flädlesuppe	4,20

## Vorspeisen

Reh Carpaccio auf Feldsalat in Balsamico-Trüffeldressing mit frischen Pilzen und Parmesan	12,90
Kanadischer Wildlachs und Gelbflossenmakrelen Carpaccio in Limonen-Miso Dressing mit Ingwer und Koriander	11,80
Frische Alb Lammleber rosa gebraten mit Feldsalat in Steirischem K Kürbiskern Dressing mit Pilzen und Kirschtomaten	12,40
Riesengarnelen und Garnelen gegrillt mit Tomaten, Knoblauch, Blattsalate & Balsamico-Dressing	13,90
Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit Ersten, Kürbis, Koriander Ingwer, Zitronengraß, Frühlingszwiebeln auf Chilisauce	6,90
Feldsalat in Steirischerem Kürbiskernöl und Apfelessigdressing mit Kürbiskernen und Speckwürfel	5,20
Bunter Salatteller oder Blattsalate in Housedressing	4,30

## Fischgerichte

Frühes Schottisches Lachsmedaillon gegrillt in Safransauce mit Reis	17,90
Frühes Zanderfilets gegrillt auf Weißweinsauce mit Dampfkartoffeln	19,20
Frühes Rotbarschfilets gegrillt auf Safransauce mit Reis	16,90
Frühes Seeteufelfilets gegrillt auf Hummersauce und Nudeln	25,90
Frühes Thunfischfilet gegrillt auf Chilisauce mit Reis	19,90
Fischgrillsteller verschiedene Edelfische gegrillt in Weißweinsauce und Dampfkartoffeln	22,90
Große Salatplatte mit frischen gegrillten Edelfischfilets & frischen gegrillten Pilzen	19,80
Aus dem Wok Garnelen mit frischen Gemüse, Pilzen & Chilisauce mit Reis	20,80

## Wild aus heimischen Wäldern

Frücher Reh Rücken rosa gebraten gegrillt auf Pilzalmsauce und Wildsauce mit Preiselbeerbirne, Schupfnudeln und Apfelrotkraut	27,90
Frühes Wildschweinsteaks gegrillt auf Pfefferalmsauce Krokette Preiselbeerbirne und Apfelrotkraut	18,90
Pikantes Wildragout geschmort in Rotweinsauce mit Preiselbeerbirne hausgemachte Spätzle und Apfelrotkraut	15,90

## Schwäbische und Herbstliche Gerichte

<i>Schwabenpfanne - 3 Schweinfilets auf Käsespätzle mit Champignonrahmsauce und buntem Salatteller</i>	19,30
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten gegrillt Auf Fildersauerkraut mit Röstzwiebeln, Rahmsauce hausgemachte Schupfnudeln</i>	23,40
<i>Bio Albo Linsen sauer mit Speck, Saaten und hausgemachte Spätzle</i>	12,40
<i>Zarter Rinder Tafelspitz gekocht in Meerrettichsauce mit Dampfkartoffeln und frischen Gemüse der Saison</i>	17,40
<i>Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt mit Salatteller</i>	11,80
<i>Hechinger Leibspeise mit Schweinefilet, Rostbraten, Maultasche Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	19,20

## Steak & Grillgerichte

<i>Rumpsteak Kupferpfanne mit Cognac- Pfeffersauce und Krokette</i>	Prime
<i>Angusrinderfilet vom Rost mit Sauce Bearnaise, Krokette und Gemüse der Saison</i>	27,90
<i>Wiener Zwiebelrostbraten gegrillt mit Bratensauce Pommes frites und Bunter Salatteller</i>	24,10

<i>Argentinisches Rinderhüftsteak gegrillt in Pfefferalmsauce mit Krokette</i>	<i>19,20</i>
<i>US Prime Angus Rumpsteak ca. 300 g mit Fettrand gegrillt mit Kräuterbutter und Folienkartoffel</i>	<i>26,90</i>
<i>Kleines Angusrinderfilet mit großer Salatplatte und Kräuterbutter</i>	<i>21,90</i>
<i>Rib Eye Steak vom Mastochsen gegrillt mit Kräuterbutter und Folienkartoffel</i>	<i>22,90</i>
<i>Surf und Turf mit Rumpsteak und Garnelen gegrillt mit Sc. Bearnaise und Folienkartoffel</i>	<i>27,90</i>
<i>Grillteller mit Rinder, Pute, Schweinemedaillon in Champignonsauce Sauce Hollandaise, Speckscheibe, Pommes frites und Salatteller</i>	<i>19,90</i>
<i>Alb Lammrücken und Karee rosa gebraten mit Kräuterkruste überbacken auf Rotwein- Knoblauchsauce Krokette und Gemüse</i>	<i>27,90</i>
<i>Schweinerückensteak Tessiner Art mit Schinken/ Käse überbacken Krokette und Salat</i>	<i>15,90</i>
<i>Schweinerückensteak gegrillt in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat</i>	<i>15,90</i>
<i>Putenschnitzel "Casimir" gegrillt mit Currysauce und Früchten Reis und bunter Salatteller</i>	<i>15,90</i>
<i>Wiener Schnitzel mit Pommes frites &amp; bunter Salatteller</i>	<i>18,90</i>

## Salat und Vegetarisch

Gemüseplatte mit Vollkorntröstlingen und Pilasauce	9,60
Aus dem wok Nudeln mit Gemüse, Kirschtomaten und Pilae	9,90
Hausgemachte Käsespätzle mit Sahne Käse und Röstzwiebeln und buntem Salatteller	10,70
Mexikosalat mit Rind und Geflügelstreifen in der Tortilla Schale Sauerrahm, ,Zwiebeln, Mais,	10,80
Fitnesssalat mit Blattsalaten in Balsamico Dressing gegrillten Geflügelstreifen, Tomaten & frischen Pilzen	10,80
Griechischer Hirten Salat mit Paprika, Tomate, Gurke, Oliven, Blattsalat & Schafskäse	10,60

## Desserts

Mousse au Chocolate weiß & dunkel	6,10	
1 Kugel Mini	2,60	
Grand Manier-Waldfrucht Parfait mit frischen Früchten	6,10	
Lauwarmes Schokoladensoufflee mit Vanilleeis und	Fruchtsauce	6,20
Panna Cotta mit Zwetschgenkompott und Sahne	Mini 2,90	4,90
Dessertteller mit Vanilleeis Mousse au Chocolat, Apfelküchle & Parfait		7,90
Apfelküchle mit Vanillesauce, Vanilleeis & Sahne		5,90