

## Suppen

|  |      |
|--|------|
| Tom Kalh Gai mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, Pilzen, Zitronengras, Ingwer & Koriander | 5,80 |
| Rindertorühe mit Maultäschle   | 4,50 |
| Doppelte Gänsekraftbrühe mit Portwein und Beete streifen                             | 5,90 |
| Scharf saure klare Fischkraftbrühe mit Lachs-Korianderwarten und Garnelen            | 5,90 |
| Bermuda Fischchowder, scharfe Fischsuppe mit Gemüse, Sherry, Rum                     | 5,80 |
| Flädlesuppe  | 4,20 |

## Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Reh Carpaccio auf Feldsalat in Balsamico-Trüffeldressing mit frischen Pilzen und Parmesan                                      | 12,90 |
| Thunfisch und Kingfisch Carpaccio in Limonen-Miso Dressing mit Ingwer und Koriander  | 11,80 |
| Frühlingsrolle mit Gans, Kürbis, Ingwer Zitronengras, Frühlings-Zwiebel, Rotkohl, Kokosmilch und Koriander gefüllt, Chilisauce | 6,90  |
| Jakobsmuscheln gegrillt auf Chili- Avocados Chutney  | 8,90  |
| Feldsalat in Steirischerem Kürbiskernöl und Apfeldressing mit gegrillter Alblammleber mit Pilzen und Kirschtomaten             | 12,40 |
| Feldsalat in Steirischerem Kürbiskernöl und Apfelessigdressing mit Kürbis und Pinienkerne und Speckwürfel                      | 5,20  |
| Bunter Salatteller oder Blattsalate in Housedressing   | 4,30  |

## Fischgerichte

|   |       |
|---|-------|
| Frishes Schottisches Lachsmedaillon gegrillt in Safransauce mit Reis                    | 18,90 |
| Frishes Schwertfischfilet gegrillt auf Chilisauce, Reis                                 | 19,80 |
| Hausgemachte Lachsmaultaschen gegrillt mit Garnelen auf Hummersauce                     | 13,60 |
| Frishes Seeteufel und Steinbuttfilets gegrillt mit Hummersauce und Nudeln               | 25,90 |
| Fischgrillsteller verschiedene Edelfische gegrillt in Weißweinsauce und Dampfkartoffeln | 23,90 |
| Große Salatplatte mit frischen gegrillten Edelfischfilets & frischen gegrillten Pilzen  | 20,80 |
| Aus dem Wok Garnelen mit frischen Gemüse, Pilzen & Chilisauce mit Reis                  | 21,90 |

## Wild aus heimischen Wäldern

|  |       |
|--|-------|
| Pikantes Wildragout geschmort in Rotweinsauce Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und Apfelrotkraut | 16,40 |
| Frishes Rehsteaks gegrillt in Pfeffersauce mit Preiselbeerbirne Kroketten und Apfelrotkraut            | 20,90 |

## Schwäbische und Herbstliche Gerichte

|  |       |
|--|-------|
| Hechinger Leitspeise mit Schweinefilet, Rostbraten, Maultasche Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Salatsteller | 20,20 |
|--|-------|

|  |       |
|--|-------|
| <i>Schwabenpfanne - 3 Schweinfilets auf Käsespätzle mit Champignonrahmsauce und buntem Salatteller</i>         | 20,30 |
| <i>Münchner Zwiebelrostbraten gegrillt auf Bayrisch Kraut mit Rahmsauce und Semmelknödel</i>                   | 23,90 |
| <i>Sauer marinierte zarte Ochsenbäckle in Rahmsauerbratensauce mit Semmelknödel und Apfelrotkraut</i>          | 16,90 |
| <i>Zarter Rinder Tafelspitz gekocht in Meerrettichsauce mit Dampfkartoffeln und frischem Gemüse der Saison</i> | 17,40 |
| <i>Saure Kutteln in pikanter Sauce mit Bratkartoffeln</i>  | 9,60  |
| <i>Zollernalb -Linsen sauer mit Saizen ,Speck und hausgemachte Spätzle</i>                                     | 12,60 |

## Steak & Grillgerichte

|   |       |
|---|-------|
| <i>Rumpsteak Kupferpfanne mit Whiskey Pfeffersauce und Kroketten</i>                          | 25,10 |
| <i>Angusrinderfilet vom Rost mit Sauce Bearnaise, Kroketten und Gemüse der Saison</i>         | 29,40 |
| <i>Angusrinderfilet gegrillt in Waldpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle</i>               | 29,40 |
| <i>Wiener Zwiebelrostbraten gegrillt mit Bratensauce Pommes frites und buntem Salatteller</i> | 24,90 |
| <i>Rib Eye Steak vom Mastochsen gegrillt mit Kräuterbutter und Folienkartoffel</i>            | 24,90 |

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Surf und Turf mit Rumpsteak und Garnelen gegrillt mit Sc.<br/>Bearnaise und Folienkartoffel</i>                                      | <i>29,70</i> |
| <i>Australisches Black Angus Hüftsteak gegrillt in Whiskey-Pfeffer-<br/>Sauce mit Kroketten</i>   | <i>19,90</i> |
| <i>Alte Lammrücken und Karee rosa gebraten mit Kräuterkruste<br/>überbacken auf Rotwein- Knoblauchsauce mit Kroketten, Gemüse</i>       | <i>29,40</i> |
| <i>Grillteller Rinder, Pute, Schweinemedailon in Champignonsauce<br/>Sauce Hollandaise, Speckscheibe, Pommes frites und Salatteller</i> | <i>20,90</i> |
| <i>Schweinerückensteak Tessiner Art mit Schinken/ Käse überbacken<br/>Kroketten und Salat</i>   | <i>16,90</i> |
| <i>Schweinerückensteak gegrillt in Pilarsahmsauce mit hausgemachten<br/>Spätzle und Salat</i>   | <i>16,90</i> |
| <i>Putenschnitzel "Casimir" gegrillt mit Currysauce und Früchten<br/>Reis und bunter Salatteller</i>                                    | <i>16,90</i> |
| <i>Wiener Schnitzel mit Pommes frites &amp; bunter Salatteller</i>  | <i>19,90</i> |

## *Salat und Vegetarisch*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Gemüseplatte mit Vollkornbrötchen und Pilsauce</i>                                      | <i>12,90</i> |
| <i>Aus dem Wok Nudeln mit Gemüse, Kirschtomaten und Pilzen</i>                             | <i>10,80</i> |
| <i>Hausgemachte Käsespätzle mit Sahne Käse und Röstzwiebeln<br/>und buntem Salatteller</i> | <i>10,90</i> |

|   |       |
|---|-------|
| Mexikosalat mit Rind und Geflügelstreifen in der Tortillaschale<br>Sauerrahm, Zwiebeln, Mais,                 | 11,60 |
| Fitnesssalat mit Blattsalaten in Balsamico Dressing gegrillten<br>Geflügelstreifen, Tomaten & frischen Pilzen | 11,90 |
| Griechischer Hirten Salat mit Paprika, Tomate, Gurke, Oliven,<br>Blattsalat & Schafskäse                      | 10,90 |

## Desserts

|   |      |
|---|------|
| Mousse au Chocolate weiß & dunkel   | 6,10 |
| 1 Kugel Mini  | 2,60 |
| Lebkuchen-Cassis Parfait mit frischen Früchten                            | 6,10 |
| Lauwarmes Schokoladensoufflee mit Vanilleeis und<br>Fruchtsauce           | 6,20 |
| Panna Cotta mit Zwetschgenkompott und Sahne<br>Mini 2,90                  | 4,90 |
| Dessertteller mit Vanilleeis Mousse au Chocolat,<br>Apfelmüchle & Parfait | 7,90 |
| Apfelmüchle mit Vanillesauce, Vanilleeis & Sahne                          | 5,90 |