

# VORSPEISEN

**Feldsalat -klassisch-**  
Speck / Croûtons / Kartoffeldressing  
9,50 €

**Bunte Salatvariation**  
Gebratene Waldpilze / Pinienkerne  
11,00 €

**Speck-Semmelknödel**  
Waldpilze / Rahmsoupe  
11,00 €

**Mediterraner Pulposalat**  
Gemischte Blattsalate / Rosmarinkartoffeln  
16,00 €

# SUPPEN

**Rinderkraftbrühe**  
Hausgemachte Spätzle / Tafelspitz  
7,50 €

**Petersilienwurzel-Crème-Suppe**  
Croûtons  
7,50 €

# FISCH

**Gebratenes Kabeljaufilet**  
Spinat / Rosmarinkartoffeln  
26,00 €

**VEGANES & VEGETARISCHES / KINDERGERICHT**  
Sehr gerne auf Anfrage

# WILD / RIND / KALB

## **Speck-Semmelknödel**

Waldpilze / Rahmsoße / Salatbouquet

16,50 €

## **Roastbeef -Cold Cut-**

Bratkartoffeln / Remouladensoße

18,50 €

## **Rinderschmorbraten**

Marktgemüse / Hausgemachte Spätzle

22,00 €

## **Paniertes Kalbsschnitzel**

Bratkartoffeln / Beilagensalat

24,00 €

## **Steak von der Rehkeule**

Waldpilze / Marktgemüse / Hausgemachte Spätzle

28,00 €

## **Steaks vom Angus Rinderrücken**

Marktgemüse / Bratkartoffeln

Ladies' cut	180g	22 €
Men's cut	250g	32 €
Chef's cut	350g	42 €

# DESSERT

## **Mousse au chocolat / Waldbeerensoße**

9,00 €

## **Sorbetvariation / Frische Früchte**

9,50 €

## **Käseteller**

Coloummiers (Kuh/Rohmilchkäse) / Pont-L'Èvêque (Kuh/Rohmilchkäse)

Feigensenf / Brot / Butter

11,00 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach der gekennzeichneten Speisekarte

#### Allergenenkennzeichnung

Die europäische Informationsverordnung listet 14 Lebensmittelgruppen mit bekannt hohem allergenen Potenzial auf. Sobald diese Zutaten, auch in kleiner Menge, dem Lebensmittel direkt oder über Vorprodukte zugesetzt worden sind, müssen die Kunden darüber informiert werden. Dies gilt auch für zugekaufte Fertig- und Halbfertigprodukte, die im Betrieb lediglich erwärmt oder durchgehandelt werden.

Allergengruppe sowie die daraus  
hergestellten Erzeugnisse

Beispielhaft enthalten in:

A: Glutenhaltiges Getreide,  
namentlich ( A1 Weizen, A2

Roggen, A3 Gerste, A4Hafer, A5

Dinkel, A6 Kamut, sowie daraus  
hergestellte Erzeugnisse)

Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl,  
Soßenbinder

B. Krebstiere Garnelen, Krabbenmehl

C: Eier Flüssigei, Eigelb

D: Fisch Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar

E: Erdnüsse Erdnussbutter, Erdnusscreme

F: Soja Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu

G: Milch incl. Milchzucker Butter, Joghurt, Sahne, Käse

H: Schalenfrüchte, Nüsse,  
namentlich (H1Mandeln, H2

Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4

Kaschu-/Cashewnüsse, H5

Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7

Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9

Queenslandnüsse sowie die  
daraus hergestellten

Erzeugnisse)

Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan,  
Nougat, Krokant

I: Sellerie Gewürzmischungen, Brühen

J: Senf Senfkörner, Gewürze

K: Sesamsamen Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste

L: Schwefeldioxid / Sulfite ab  
einer Konzentration über 10  
mg/kg oder l

Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)

M: Lupinen Lupinenkerne, Lupinenmehl

N: Weichtiere Schnecken, Muscheln, Tintenfisch