

Leckere Suppen und Vorspeisen

Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis
mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen
5,80 €

Kalbskraftbrühe in der Löwenkopfterrine serviert
mit Fadennudeln, Kalbfleisch und buntem Gemüse
6,00 €

Brokkolicremesüppchen
mit gerösteten Pinienkernen
5,80 €

Kleiner gemischter Salat
mit frischen Wildkräutern und hauseigenem Honig-Senfdressing
5,80 €

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb
mit Champignons und Käse gratiniert, dazu reichen wir geröstetes Baguette
6,80 €

Rote Beete Carpaccio

mit Pflücksalat, gerösteten Pinienkernen und gehobelem frz. Ziegenhartkäse
10,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet in hauseigener Marinade

dazu frischer Pflücksalat und gehobelem Parmesan
12,50 €

Vegetarische und Fischgerichte

Allgäuer hausgemachte Käsespätzle

mit gerösteten Champignons und geschmorten Zwiebeln
13,50 €

Abgeschmälzte Gemüseaultaschen

mit frischem Marktgemüse, Kürbisrahmsoße und Salatbeilage
14,50 €

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit Röstitaler, Sahnemeerrettich und Salatbeilage
16,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Mandel-Kräuterkruste, Senfsoße, Bratkartoffeln und Salatbeilage
19,80 €

Aus Topf und Pfanne

Geschmorte Schweinebäckchen

mit frischem Marktgemüse und Kartoffelpüree

18,00 €

Schnitzel „Försterin-Art“

Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons,

Burgundersoße, Pommes frites und Salatbeilage

17,50 €

Schnitzel „Dompfaff“

Paniertes Schweineschnitzel pikant gefüllt mit Senf, Gewürzgurke,
Schmorzwiebeln und Käse, auf Rotweinjus, Bratkartoffeln und Salatbeilage

17,80 €

Kalbstaufelspitz aus dem Wurzelsud

mit Meerrettich-Sahne-Soße Kartoffelklößen und Salatbeilage

18,90 €

Sauerbraten vom Rind

mit frischem Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

18,50 €

„Zwiebelrostbraten“ vom argentinischen Rumpsteak

mit geschmorten Zwiebeln, Rotweinjus, Bratkartoffeln und Salatbeilage

25,80 €

Wild und Geflügel

Zarter Wildgulasch von dreierlei Wild
mit hausgemachten Butterspätzle und Preiselbeer-Birne
19,80 €

Gebratenes Barberie-Entenbrustfilet auf Sherry Rahm
mit Maronenrosenkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
19,50 €

Knusprige Gänsebrust oder -keule
mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
23,80 €

Geschmorter Rehbraten
mit feiner Madeirasoße, Rahmwirsing und Mandelbällchen
21,80 €