



Leckere Suppen

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

mit kandiertem Ingwer, Kürbiskernöl und Kokosmilch verfeinert

6,80 €

Französische Zwiebelsuppe

mit gebutterten Croutons und Käse gratiniert

6,80 €

Cremiges Gänsesüppchen

mit gebutterten Maronen

7,50 €

Fränkische Kalbsleberknödelsuppe

in der Löwenkopfterrine servierte Kalbskraftbrühe mit deftigem

Leberknödel und frischem Wurzelgemüse

7,90 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich
separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Pflücksalaten, Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing

7,50 €

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb

mit gebratenen Champignons und herzhaftem Käse gratiniert,
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette

9,80 €

Zweierlei vom Ziegenkäse

gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio
karamellisierten Walnüssen, Pflücksalate und Baguette

15,80 €



Vegetarische Gerichte

Hauseigene Allgäuer Käsespätzle

mit dreierlei würzigem Käse zubereitet, frische Wiesenpilze, geschmorte Zwiebeln und Kirschtomaten

17,80 €

Hausgemachte Semmelknödel

mit frischen Wiesenpilzen in feinem Kräuterrahm, Rucola, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan

18,90 €

Fisch

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit knusprig gebratenen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

19,80 €

Zanderfilet im Knuspermantel

zarte Zanderfiletstückchen knusprig ummantelt, mit würziger Remoulade, herzhaften Bratkartoffeln und Salatbeilage

24,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

unter einer Zitronen-Kräuterkruste auf feiner Senfsoße, Kartoffelpüree und Salatbeilage

26,80 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Unsere Klassiker

Eisbeinsülze nach Oma Mariannes Rezept

mit knusprigen Bratkartoffeln, würziger Remoulade und Salatbeilage

18,50 €

Schnitzel „Försterin-Art“

Paniertes Schweineschnitzel mit
frischen Wiesenpilzen, Rotweinjus,
hausgemachte Butterspätzle und Salatbeilage

23,50 €

Schnitzel “Dompfaff”

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

23,80 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich
separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Vom Topf und aus dem Ofenrohr

Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud

mit feiner Meerrettich-Sahne-Soße, gebuttertem frischem Wurzelgemüse,
Kartoffelklöße und Salatbeilage

24,80 €

Klassischer Sauerbraten vom Rind

mit frischem Apfelrotkohl, dazu
hausgemachte Semmelknödel

25,50 €

Rinderroulade „Hausfrauen - Art“

pikant gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke,
dazu frischer Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

25,80 €



Jetzt wird`s Wild

Hausgemachte Wildmaultaschen

auf Wiesenpilz-Portweinjus mit Chutney von Roten Zwiebeln und Preiselbeeren, französischem Weichkäse überbacken und Salatbeilage

23,50 €

Badischer Hirschgulasch aus der Keule

serviert mit hausgemachten Maronenspätzle
und fruchtiger Preiselbeer Birne

26,50 €

Zarter Rehbraten aus der Keule

mit gebuttertem Maronenrosenkohl,
dazu hausgemachtes Kartoffelpüree

28,50 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich
separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.

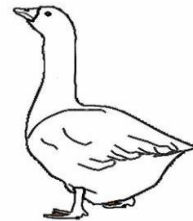
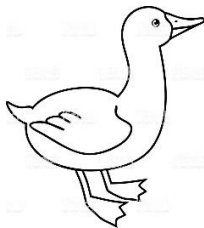


Leckere Geflügelgerichte

Knusprig gebratene Gänsebrust
mit frischem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
28,50 €

Knusprig gebratene Gänsekeule
mit gebuttertem Maronenrosenkohl und Kartoffelklößen
28,50 €

Knusprige ¼ Ente
mit frischem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
23,80 €



Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich
separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Essbare Streicheleinheiten

Creme Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur

7,80 €

Winterlicher Schwedenbecher

Vanille- Bratapfeleis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

8,90 €

Dompfaff - Sinfonie

Lauwarmes Lebkuchensoufflee mit Pflaumen-Zimteis und Sahne

9,50 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Pflaume-Zimt, Vanille-Bratapfel und Rocher Eiscreme

(je Kugel 2,30 €)

Portion Sahne: 1,00 €

Unsere Dessertempfehlung für die Dame

Espresso serviert mit einem Eierlikör im Waffelbecher

5,80 €

Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

Espresso serviert mit feinem Haselnuss- oder Marillen-schnaps aus der

Thomas Prinz Destillerie (Österreich)

5,80 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich
separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.