



Suppen und Salate

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

mit kandiertem Ingwer, Kürbiskernöl und Kokosmilch verfeinert

6,80 €

Fränkische Kalbsleberknödelsuppe

in der Löwenkopfterrine servierte Kalbskraftbrühe mit deftigem
Leberknödel und frischem Wurzelgemüse

7,90 €

Hausgemachte Soljanka

leckerer Fleisch -und Wursteintopf, süß säuerlich zubereitet, abgerundet mit
Zitrone, saurer Sahne und frischem Baguette

7,50 €

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

6,80 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Pflücksalaten, Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing

7,50 €

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



Vorspeisen

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
15,50 €

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet
in hauseigener Marinade, frische Pflücksalate,
gehobelter Parmesan, feinstes Aceto Balsamico (aus Modena)
und frisches Baguette
16,90 €



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, Bratkartoffeln 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 Wichtel-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 hausgemachte Wichtel-Semmelknödel

28,50 €



Essbare Streicheleinheiten

Crème Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur

7,80 €

Schwedenbecher

Vanille- und Schokoladeneis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

8,90 €

Dompfaff - Sinfonie

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Griech. Joghurt-Walnusseis- und

Sahne

9,50 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Griech. Joghurt-Walnuss und Joghurt-Rote

Grütze

(je Kugel 2,20 €)

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.