

Vorspeisen / starter `s

Carpaccio vom Angusrind € 8,30
mit saisonalem Salatbouquet und ofenfrischem Knoblauchbaguette
Carpaccio of Angus beef with seasonal salad garnish and oven-fresh garlic baguette

Tartar vom Lachs € 7,90
auf einem Sesamkartoffelrösti mit Feigensenf und kleinem Salatbouquet
Tartar of salmon on sesame-potato-rosti with figs-mustard and salad garnish

Antipastiteller € 7,50
mit gegrillter Paprika, Oliven, eingelegten Champignons und sonnengetrockneten Tomaten, dazu reichen wir ofenfrisches Baguette
Grilled bell pepper, olives, pickled mushrooms and sun-dried tomatoes, served with baguette

Suppen / Soup`s

Kokos-Curry-Suppe € 4.80
mit gebratener Riesengrille
Coconut-curry-soup with roasted king prawn

Kräftige Rindssuppe € 3,90
mit eigener Einlage und Gemüsestreifen
Pungent beef soup with small cubes of beef and stripes of vegetables



Brokkolicremesuppe € 4,20
mit gerösteten Mandelblättchen
broccoli cream soup with roasted almond slices



für den kleinen Hunger...

Small dishes

Tandoorisalat

€ 9,80

*Marinierte Hähnchenbrust auf frischen Blattsalaten
mit Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln,
Mozzarella und Parmesan*

Tandoori salad marinated chicken breast on fresh leaf salad with tomatoes, olives, red onions, mozzarella and parmesan

Bunte Blattsalate der Saison

€ 8,50

mit Himbeerdressing und frischen Früchten

Mixed seasonal leaf salad with raspberry dressing and fresh fruits

Asia-Gemüse-Spieße²

€ 8,30

*Mini Teigtaschen gefüllt mit asiatischem Gemüse
am Bambusspieß und in Tempurateig gebackener
Gemüsespieß auf geschmorten Frühlingszwiebeln*

Small swabian dough pockets with Asian vegetables on a bamboo-spit and a vegetable-spit baked in tempura-dough on braised spring onions

Aus Fluss und Meer, da schwimmt es hier...

From river and sea...

Gedünstetes Tilapiafilet

€ 13,80

auf Buttersauce mit Zimtkarotten und Basmatireis

Steamed tilapia filet on butter sauce with cinamon carrots and basmati rice



Mit Zitronengras gebratenes Zanderfilet

€ 14,90

*auf Ingwersauce an Pinien-Blattspinat
und weißer Tagliatelle*

With lemon grass fried Pike perch filet

with ginger sauce, leaf spinach with pine nuts and pasta



Aus der Pfanne und vom Grill / Main course



Wiener Schnitzel vom Kalb

€ 16,50

mit Pommes frites und gemischtem Salatteller

Wiener Schnitzel of Veal, with French fries and mixed salad



„Waldhotel Pfanne“

€ 15,80

Medaillons von Rind, Schwein und Pute

in Waldpilzrahmsauce mit Bohnenbündchen

und Kräuterspätzle

Medaillons of beef, pork and turkey in creamy mushroom sauce with bean-cuffs and herb spätzle



Zwiebelrostbraten

€ 16,80

Rinderrückensteak mit in der Pfanne geschmorten

Zwiebeln, glacierten Cherrytomaten,

Bratkartoffeln und Blattsalaten

Sirloin steak with pan braised onions, glazed cherry tomatoes, fried potatoes and leaf salad

“Rib-Eye” Steak 300 g

€ 28,00

an Kräuterbutter und Kartoffelgratin

mit bunten Blattsalaten

“rib-eye-steak” with herb butter, potato gratin and leaf salad



Rumpsteak nach Art des Chefs

€ 19,80

unter einer Dijon-Senf-Zwiebelkruste

auf eigener Sauce an Marktgemüse und Schupfnudeln

Rump steak “chef cook” under a Dijon-mustard-onion-crackling with mixed vegetables and “torpedo-noodles”

„Schweinelendchen Armagnac“

€ 16,20

Gebratene Schweinelendchen an Armagnac-Pflaumen-Sauce

mit Mandelbrokkoli und Spätzle

Fried pork loin with armagnac-plum-sauce, almond broccoli and spätzle

Lackierte Hähnchenbrust

€ 15,30

auf Tomatenragout und Tagliatelle

Glazed chicken breast on tomato-ragout and tagliatelle



Dessert / Dessert

Apfelkücher'l € 4,80
mit Vanillesauce
Bake apple cake with vanilla sauce

Mousse von weißer und dunkler Schokolade € 5,20
mit Mandelkräcker und frischer Ananas
Mousse of white and dark chocolate with almond cracker and fresh pineapple

Marillenknödel € 4,90
auf Fruchtsauce mit einer Kugel Eis
Apricot dumplings with ice cream

„Beachten Sie auch unsere separate Eiskarte“
Please do also have a look at our separate ice cream choice