

Vorspeise

Schottischer Räucherlachs Gurke, Petersilie, Couscous, Limettensauce 10,5

Tatar vom Schwäbischen Jungbullen klein 9,5 / gross 13,5

-auf dem Holzbrett serviert - Wachtelei, Paprikamayonnaise

Suppe

Consommé vom Rind

... mit hausgemachten Flädlestreifen 4,5

... mit hausgemachter Maultasche 5,5

Tomaten-Thymiansüppchen Basilikumschmand 5

Salate

Sommersalat 13,5

gegrillte Wassermelone, Rucola, Avocado, Granatapfel-Orangenvinaigrette

Caesar Salad Croûtons, Speck, Apfelkapern 10

... mit »Waldschenke« Backhähnchen (gebackene Pouardenbrust) 14

... mit Rinderfetzen in Kräuteröl geschwenkt 15,5

... mit gegrillten Gambas 18

Großer Waldschenke Salat

verschiedene Blattsalate, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Hausdressing 10,5

... mit »Waldschenke« Backhähnchen (gebackene Pouardenbrust) 14,5

... mit geräuchertem Schottischem Lachs 15

... mit gegrillten Gambas 18,5

Kleine Gerichte

Kalbsleber Apfelragout, Röstzwiebeln 11,5

Schwäbische Maultaschen Braune Butter, Bergkäse 11,5

Pasta des Tages 9



Saftige Steaks

Rumpsteak (ca. 200g) <i>Pommes frites, Kräuterbutter</i>	18,5
Rostbraten <i>Zwiebeln, Jus, Butterspätzle</i>	klein 16 / gross 18,5
Entrecôte vom deutschen Fleckvieh	28,5
<i>gebratene Garnele, Cassis Zwiebeln, Fregola Sarda</i>	
Black Angus Rinderfilet <i>Pfifferlinge à la crème, Kartoffelkrapfen</i>	30,5

Hauptgerichte

»Waldschenke« Backhähnchen (gebachene Poulardenbrust)	15
<i>Kartoffel-Endiviensalat, Gurkensauerrahm</i>	
Neue Schweinerei – im Pfännle serviert –	16,5
<i>geschmorte Spanferkelbacke, Schweinefilet, glasiertes Gemüse, Schupfnudeln</i>	
Schwabentopf <i>Schweinemedallions, Käsespätzle, Pilzsauce</i>	klein 14/ gross 16,5
Kross gebratener Zander <i>Butterkraut, kleine Kartoffel</i>	20,5
Buttermakrele <i>Peperonata, Stampfkartoffeln, Zitronenöl</i>	16,5
Gericht des Tages	Tagespreis

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle <i>Schnittlauch, Röstzwiebeln</i>	klein 9,5 / gross 12
Fregola Sarda (mediterranes Risotto) <i>Taleggio, eingelegte Blaubeeren</i>	14,5
Peperonata (geschmorte Paprika) <i>marinierter Fetakäse, Stampfkartoffeln</i>	12,5

Beilagen

<i>Blattsalat mit Hausdressing</i>	3
<i>Kartoffelkrapfen, Butterspätzle, Pommes frites</i>	3
<i>Glasiertes Gemüse</i>	3,5

Dessert

Käsebrett <i>verschiedene Käsesorten, Chutney, Trauben, handierte Walnüsse</i>	11,5
Schokoladentarte <i>marinierte Erdbeeren</i>	5,5
Crème Brûlée <i>Zitronengras, Limette</i>	4,5

Menü

3 Gang Überraschungsmenü <i>das Beste aus der Görgmayr Küche</i>	30
---	----