

Salate / Vorspeisen / Anti Pasti

Kleiner gemischter Salat	6,50
Gurke Karotte Tomate Oliven Croutons	
Großer Salatteller	9,50
Gurke Karotte Tomate Oliven Croutons	
Wurstsalat / Schweizer Wurstsalat (+1,50)	8,50
Gurke Salat Tomate Ei Bauernbrot	
Bruschetta	7,50
Tomate Hausgemachtes Foccachia Basilikum	
Anti Pastiteller	11,80
Champignons Paprika Zucchini Aubergine Käse Parmaschinken	
Caprese mit Büffelmozzarella	8,50
Tomate Mozzarella Balsamico Pesto	
Tartar vom Angus Beef	17,00
Trüffelcreme Rosmarinbrot Zwiebelkonfit Honig-Senf-Kapern	
Hausgemachtes Lachstartar	16,00
Röstitaler Hausgemachte Remoulade Honig-Senf	

Suppen

Tomatencremesuppe mit Gin Sahnehaube	6,00
Basilikum Sahne Gin	
Lachscremesüppchen mit Safran-Sahneschaum	6,50

Alle Preise sind in € angegeben und sind incl. 16% MwSt.

Hauptgerichte

Schnitzel Wiener Art Pommes Frites Zitrone Beilagensalat	13,50
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes Frites Preiselbeeren Zitrone Kapern	21,50
Butterzart geschmorte Schweinbäckchen Malzbiersauce Rotkraut o. Gemüse Spätzle	19,50
Medaillons vom Schweinefilet Spätzle Karotte Broccoli Rahmsauce	18,50
Gegrillte Hähnchenbrust Bandnudeln Spinat Tomaten-Paprikasauce	16,50

Alle Preise sind in € angegeben und sind incl. 16% MwSt.

Vom Lavasteingrill

Fleisch frisch vom Grill

Argentinisches Angus Roastbeef	29,90
Entrecôte	32,90
Hanging Tender	28,90
Argentisches Hüftsteak	26,50
Rinderfilet	36,50
Surf´n Turf	41,00
T-Bone Steak ca. 1,2KG	97,00
Tomahawksteak ca. 1,2KG	92,00
Grillspieß Schaschlik Art "40cm"	26,50
Paprika Zwiebel	
Grillteller "Griechische Art"	22,50
Bifteki Grillspieß „Souvlaki“ Steakhüfte	

Beilagen & Soßen nach Wahl

Pommes Frites | Djuvecreis | Butterreis | Rosmarinkartoffeln | Grillkartoffel
| frisches Marktgemüse | Grillgemüse | Pfefferrahm | Cafe de Paris | Pilzrahm |
Cognacrahm | Sauce Bernaise | Kräuterbutter |

Fisch & Meeresfrüchte

Norwegisches Lachsfilet	24,50
Tagliatelle Sahne Gemüse Hummerschaumsoße	

Fisch nach Fangerfolg !!! Preis nach Angebot

Riesengarnelen / Meeresfrüchte	29,50
Safranreis Grillgemüse Weißweinschaum	

Bei uns gibt es **frischen Fisch**. Dank unserer Einkaufsmöglichkeit, bekommen wir jeden zweiten Tag frischen Fisch. Gegrillt, gebraten oder gedämpft, mit frischen Beilagen Ihrer Wahl – lassen Sie sich von unserer Küche Ihr Wunschgericht zubereiten.

Alle Preise sind in € angegeben und sind incl. 16% MwSt.

Pizza / Pinsa

Pizza Margharita	8,00
Tomaten Mozzarella Basilikum	
Pizza Salami	8,50
Tomaten Mozzarella Salami	
Pizza Prosciutto	9,00
Tomaten Mozzarella Schinken	
Pizza Tonno e cipolla	9,50
Tomaten Mozzarella Thunfisch Zwiebeln	
Pizza Hawaii	10,00
Tomaten Mozzarella Schinken Ananas	
Pizza Salsiccia	9,50
Tomaten Mozzarella Salsiccia	
Pizza Spinaci e Gorgonzola	9,90
Tomaten Mozzarella Spinat Gorgonzola	
Pizza Frutti di Mare	14,90
Tomaten Mozzarella Meeresfrüchte Muscheln	
Pizza Calzone	12,90
Tomaten Mozzarella Schinken Champignons Artischocken	
Pizza All 'Arrabbiata	11,00
Tomaten Mozzarella Paprika Chili Oliven	
Penne Gorgonzola	12,90
Gorgonzola Sahne Rucola	
Pizza Italia	13,50
Tomaten Mozzarella Parmaschinken Rucola Parmesan	
Pizza Mare Monti	13,50
Tomaten Mozzarella Champignons Garnele Parmesan	
Pinsa Margharita	8,50
Tomaten Mozzarella Basilikum	
Pinsa Italia	13,50
Tomaten Mozzarella Basilikum Rucola Parmaschinken	
Pinsa Formaggia	12,50
Tomaten Mozzarella Basilikum Parmesan Gorgonzola	
Pinsa Pomodorini	11,50
Tomaten Mozzarella Basilikum Kirschtomaten Oliven	
Pizzabrot	4,50
Hausgemachtes Pizzabrot Knoblauch Rosmarin	
Pizza Brötchen	4,00 €
Hausgemachter Kräuterbutter	

Alle Preise sind in € angegeben und sind incl. 16% MwSt.

Pasta

Spaghetti Bolognese	11,90
Tomaten Hackfleisch Parmesan Basilikum	
Spaghetti Carbonara	11,90
Pancetta Ei Zwiebeln Parmesan	
Linguini Salmone	16,90
Lachs Spinat Parmesan Basilikum Sahne	
Linguini Gamberetti	17,90
Tomaten Gamberetti Parmesan Basilikum	
Lasagne al Forno	11,90
Hackfleisch Tomate Käse überbacken	
Linguini Mediterran Filet	18,90
Rinderfiletstreifen Zucchini Tomate Aubergine Paprika Sahne	

Pasta vegetarisch

Penne Napoli	8,90
Tomatensauce	
Penne Rosso E Panna	9,90
Tomaten Sahne	
Spaghetti Aglio E Olio	9,90
Knoblauch Olivenöl Chili Kräuter	
Penne All 'Arrabbiata	11,90
Tomatensauce Chili Knoblauch	
Penne Gorgonzola	12,90
Gorgonzola Sahne Ruccola	
Spaghetti Contadina	13,90
Kirschomaten Champignons Basilikum	
Linguini mediterran	12,90
Zucchini Tomate Aubergine Paprika Sahne	

Alle Preise sind in € angegeben und sind incl. 16% MwSt.

Flammkuchen aus dem Schamottsteinofen

Flammkuchen

Elsässer	8,00
Rahm Speck Zwiebeln	
Lachs	11,50
Rahm Lachs Spinat	
Lauch	8,50
Rahm Speck Lauch	
Peperoni	9,50
Rahm Speck Peperoni Paprika	
Shrimps	12,50
Rahm Knoblauch Shrimps Tomate	

Flammkuchen vegetarisch

Caprese	9,00
Rahm Kirschtomaten Mozzarella Basilikum	
Spinat	9,00
Rahm Spinat Kapern	
Feta	9,00
Rahm Feta Lauch Oliven Ruccola	

Alle Preise sind in € angegeben und sind incl. 16% MwSt.

Wildfleisch

Wildschweinrücken	25,50
Wildschweinragout	23,50
Rehrücken	28,50
Rehragout	26,50
Hirschrücken	27,50
Sika Hirschrücken	29,50

Zu allen Wildgerichten reich wir:

Rotkraut | Spätzle | Preiselbeeren | Birnenchutney |

Gerne können Sie sich auf Wunsch etwas anderes bestellen. Fragen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter.

Wir verwenden ausschließlich Wild aus der Region. Leider haben unsere Jäger nicht immer Erfolg. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass nicht immer Wildfleisch angeboten werden kann.

Alle Preise sind in € angegeben und sind incl. 16% MwSt.

Dessert

Kaiserschmarrn	9,50
Apfel-Birne Pflaumen Hausgemachtes Eis	
Hausgemachtes Tiramisu	8,50
Mascarpone Löffelbiskuit Amaretto Kakao	
Kokos-Panna Cotta mit Mangosorbet	8,50
Mango Vanille Karamell Fruchtspiegel Tonkabohne	
Schwarzwälderkirsch mal anders	8,50
Sahne-Creme Kirschen Kirschwasser Biskuit	

*Liebe Gäste,
für alle Allergiker halten wir eine Karte mit zusätzlicher
Deklaration bereit. Bitte sprechen Sie unseren Service an. Für
individuelle Wünsche komme ich gerne zu einer persönlichen
Beratung an den Tisch.*

Alle Preise sind in € angegeben und sind incl. 16% MwSt.

Biere

Fürstenberg Premium Pilsener	0,30l	3,60 €
Fürstenberg Premium Pilsener	0,40l	4,00 €
Paulaner Hefeweizen	0,50l	4,00 €
Paulaner Hefeweizenlkf.	0,50l	3,60 €
Frankenheim Alt	0,33l	3,40 €
Fürstenberg natur Radler	0,33l	3,00 €
Fürstenberg Zitrus frei	0,33l	3,00 €
Fürstenberg Pilsener 0,0%	0,33l	3,00 €
Guinness	0,30l	3,60
Guinness Pint	0,50l	4,90
Bilger Stümple	0,33l	3,00
Hell	0,30l	3,20

Alkoholfrei Getränke

Bad Dürrheimer medium	0,25l	2,60 €
Bad Dürrheimer medium	0,50l	5,80 €
Tafelwasser	0,25l	2,00 €
Tafelwasser	0,50l	4,00 €
Afri Cola	0,33l	3,00 €
Bluna Orange / Zitrone	0,33l	3,00 €
Apfelschorle	0,20l	2,80 €
Apfelschorle	0,50l	4,00 €
Johannisbeerschorle	0,20l	2,50 €
Johannisbeerschorle	0,50l	4,00 €

Thomas Henry GingerAle	0,20l	3,00 €
Thomas Henry Tonic Water	0,20l	3,00 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20l	3,00 €

Säfte Lindauer

Orangensaft	0,20l	2,80 €
Multivitamin	0,20l	2,80 €
Apfelsaft	0,20l	2,80 €
Johannisbeersaft	0,20l	2,80 €

Alle Preise sind in € angegeben und sind incl. 16% MwSt.

Liebe Gäste,

bei der Auswahl unserer Speisen setzen wir sowohl auf traditionelle, als auch modernere Speisenkompositionen. Es ist uns ein Anliegen, verstärkt Rohprodukte aus der Region zu verwenden. Gemeinsam mit unseren Lieferanten aus der Region wollen wir Ihnen die bestmögliche Qualität servieren.

Das Brot und die Brötchen liefert die **Bäckerei Schmid aus Bräunlingen**.

Das Frühstücksei wurde auf dem „**Geflügelhof Wolf**“ in Pfohren gelegt. Hier haben die fleißigen Hühner ausreichend Auslauf. Sie können ihr Gefieder mit Sand pflegen oder einfach nur die frische Luft genießen.

Tierwohl ist der **Familie Wolf** eine Herzensangelegenheit, deshalb sorgen sie für ein abwechslungsreiches und gesundes Futter ohne Gentechnik. Zusätzlich bekommen die Hennen auch Weizen, der auf hofeigenen Feldern wächst.

Beim ProHoGa Großmarkt bekommen wir stets beste Qualität. Mit viel Respekt und Qualitätskontrolle werden Schweine und Rinder bezogen. Durch die räumliche Nähe zu uns gewährleistet unser Lieferant kurze Transportwege.

Unser Bier geht nicht näher und lokaler! **Die Fürstlich Fürstenbergische Brauerei** liefert uns den Pils-Genuss ins Haus. Beim Weizenbier haben wir uns dann aber doch von den Bayern überzeugen lassen, dass sie letztendlich in diesem Segment die größte und längste Erfahrung vorweisen können!

Selbstverständlich werden wir auch weiterhin daran arbeiten, den Kreis unserer regionalen Zulieferer zu erweitern, um den Wunsch unserer Gäste nach **Regionalität** bei Speisen und Getränken zu erfüllen!