

Suppen

Soups

Tagessuppe

Soup of the day

€ 3,80

Tomatensuppe mit Basilikumhaube

Tomato soup with basil cap

€ 4,80

Möhren-Ingwersuppe mit Kräuter Creme

Carrot ginger soup with herb creme fraiche

€ 4,80

Vorspeisen

Starters

Garnelen in Knoblauchöl

mit Brot

shrimp in garlic oil with bread

€ 7,20

Wildteller

Wildschweinschinken mit Gurkenrelish und Schwarzbrot

Wild boar ham with black bread

€ 6,00

Für den Kleinen Hunger

For a snack

Warmer Ziegenkäse mit einer Kräuterkruste

mit Speck^(2,3) und Honig zubereitet,

auf geröstetem Brot an Salatbouquet

Warm goats cheese in a herb crust, with bacon and honey, small salad and ciabatta

€ 9,50

Gebäckener französischer Camembert

mit frittiertes Petersilie, Birne mit Preiselbeeren,

Ciabatta und Salat

baked camembert, fried parsley, fruit with cranberries, bread

€ 11,00

Hausgebeizter Lachs

auf Kartoffelrösti mit Kräuter Creme

und Salatbouquet

Marinated Salmon, with hash-browned potatoes, herbal cream fraiche and small salad

€ 11,80

Salate

Salads

Beilagensalat

Side salad

€ 4,00

Salatteller „Putenbrust“

bunte Salate mit gebratenen Streifen von der Putenbrust,
frischen Früchten der Saison, Ciabatta

Salad "Turkey Breast", fresh lettuce with roasted slices of turkey breast, fruits and bread

€ 11,50

Salatteller „Gourmet“

bunte Salate mit gebratenen Lachsstreifen und
Garnelen, gebratenen Champignons, Ciabatta

Fresh lettuce with prawns, Salmon, mushrooms,, bread and butter

€ 13,50

Fischgerichte

Fish

Bandnudeln mit Garnelen

zubereitet mit Knoblauch und Basilikumsauce

Noodles with prawns, garlic basil cream sauce

€ 13,80

Mediterraner Fischteller

mit Scampi, Lachs und Zander, Nüssen, Oliven, Tomaten, Zucchini,
Blattspinat und Reis

prawns, salmon and zander, nuts, olives, tomatoe, courgette, leaf spinach, rice

€ 16,50

Zanderfilet

auf Senfsauce, Salzkartoffeln und Salatteller

Zander fillet on mustard sauce, boiled potatoes and salad

€ 15,50

Lieber Gast,

**gerne können Sie die Auflistung der Hauptallergene in einer separaten Speisekarte einsehen;
fragen Sie bitte unser Personal. Vielen Dank!**

Zusatzstoffe

mit Farbstoff(en), 2. mit Antioxidationsmittel, 3. mit Konservierungsstoff(en)

Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ S
mit Pommes Frites und Salatteller € 12,90
Schnitzel of pork with french fries and salad

„Raubritter“ S
kleine Steaks vom Rind, Pute und Schwein
Pfeffersauce, Pommes Frites, Salatteller € 13,90
„Raubritter“ steaks from beef, turkey and pork with peppercorn sauce, french fries and salad

Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ S
mit frischen Champignons und Zwiebeln,
Röstitaler, Salatteller € 14,00
Filet of pork with fresh mushrooms, onion, hash-browned potatoes and salad

Ritterspieß (250 g) S
Steaks von der Angus Rinderhüfte, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln mit Speck^(2,3) Salatteller € 16,50
spit with beef, herb butter, fried potatoes, salad

Rumpsteak
vom Angus Rind, mit glacierten Zwiebeln,
Bratkartoffeln mit Speck^(2,3), Salatteller € 21,00
Beef Steak „Treudeutsch“ with glazed onions, fried potatoes and salad

*Die mit S gekennzeichneten Gerichte, bereiten wir Ihnen auch als
Seniengericht zu, mit einer Preisreduzierung von 2,50 €*

Für unsere kleinen Gäste

For our little guests

Hausgemachte Hähnchennuggets
in Cornflakespanade mit Pommes frites
und nach dem Essen ein kleines Überraschungsdessert € 7,50
Home made chicken nuggets, breaded with cornflakes, french fries and a surprise dessert

Schnitzelturm
kleine Naturschnitzel vom Schwein, mit Tomatenscheibe
Pommes frites und Erbsen mit Möhrchen
und nach dem Essen ein kleines Überraschungsdessert € 7,50
Schnitzelturm small pork steak, vegetables, french fries and a surprise dessert

Piratenspieß
mit Pute und Möhrchen, Bandnudeln mit brauner Sauce
und nach dem Essen ein kleines Überraschungsdessert € 7,50

turkey skewer with Noodles, sauce and a surprise dessert

Aus Tradition – Wild aus heimischer Jagd

Sauerbraten von der Hirschkeule

*mit Sauerbratensauce, Bohnenröllchen im Speckmantel,
und Semmelknödel*

sour marinated roast of venison, raisin, beans wrapped in bacon, bread dumpling

€ 16,50

Wildschweinkeule „Hubertus“

mit Wildsauce, frischen Champignons

Frucht mit Preiselbeeren, Bohnenröllchen im Speckmantel⁽³⁾

und Kroquetten

Roast of wild boar „Hubertus“ with mushrooms, fruit with cranberries, beans wrapped in bacon, croquettes

€ 16,90

„Wilddieb“

kleine Steaks (150g) vom Reh auf Röstitalern, Frucht mit Preiselbeeren,

Waldpilze, Wildsauce und Bohnenröllchen im Speckmantel⁽³⁾

Little deer steaks, fruit with cranberries, mushrooms, beans wrapped in bacon and hash-browned potatoes

€ 17,50

Hirschsteak

mit Wildsauce, Waldpilzen, Frucht mit Preiselbeeren,

gebackenen Speckstreifen⁽³⁾, Röstitaler

und Salatteller

Venison steak with mushrooms, fruit with cranberries, roasted bacon, hash-browned potatoes and salad

€ 18,80

Rehrücken „Haus Sonnenschein“

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

aus hiesiger Jagd, am Tisch tranchiert

mit verschiedenen Pilzen, Frucht und Preiselbeeren,

Beilagen Saisonbedingt

pro Person € 28,50

Saddle of deer „Haus Sonnenschein“

with advanced booking from 2 persons on

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en),
2. mit Antioxidationsmittel,
3. mit Konservierungsstoff(en)