



### Vorspeisen <sup>8,a</sup>

Carpaccio vom Hochlandrind mit Hartkäse, Aioli,  
Hausbrot <sup>®®®</sup> 12,80  
*Carpaccio of highland beef with hard cheese, aioli,  
house bread*

Tomaten Bruschetta <sup>®</sup> 2,60  
*Tomato bruschetta*

### Aus dem Suppentopf <sup>8,a,h,i,c</sup>

Kraftbrühe vom Hochlandrind mit Eierstich und  
Gemüse <sup>®®</sup> 4,80  
*Highland beef consommé with egg custard and  
vegetables*

Gin Tomatencreme mit Sahne <sup>®</sup> 5,80  
*Gin tomato cream with whipped cream*

Kürbiscreme mit Riesengarnele  
und Curry <sup>®</sup> 5,80  
*Pumpkin cream, king prawns, curry*

Gebundene Wildsuppe  
mit Crôuton <sup>®</sup> 5,80  
*Thied game soup with crôuton*

### Aus der Salat Küche <sup>8,g,d,h</sup>

Herbst Salat mit Trauben, Orangen, Rauchlachs,  
Butter und Hausbrot <sup>®®®</sup> 15,50  
*Summer salad with grapes, orange smoked salmon,  
butter and house bread*

Couscous Salat mit Paprika, Tomate, Curry,  
Riesengarnele und Kürbis <sup>®®</sup> 16,50  
*Couscous salad with peppers, tomatoes, curry, king  
prawns and pumpkin*

### Vesper vom Hochlandrind <sup>2,g,a,j</sup>

mit Salami, Mettwurst, Leberwurst, Corned Beef  
und Sülze mit Gurken und Tomaten,  
Brotkorb <sup>®®®®®®</sup> 12,50  
*Cold Highland Plate, salami, mettwurst, liver sausage,  
corned beef and aspic with cucumbers and tomatoes,  
bread*

### Hochlandrind <sup>2,g,i</sup>

Sülze vom Hochlandrind mit Remouladensauce,  
Bratkartoffeln und Salatteller <sup>®®</sup> 15,50  
*Aspic from highland beef with tartar sauce, fried  
potatoes and salad plate*

### Kürbis Gerichte <sup>2,c,g,a</sup>

Kürbis Omelette mit Eiern und Champignons,  
Bratkartoffeln <sup>®®®</sup> 11,50  
*Pumpkin omelette with eggs and mushrooms,  
fried potatoes*

Kürbis Käse Spätzle  
mit Bechamelsauce <sup>®®</sup> 11,50  
*Pumpkin cheese spaetzle with bechamel sauce*

Kürbisschnitzel, paniertes Schweineschnitzel mit  
Kürbis und Käse überbacken,  
Bratkartoffeln <sup>®®</sup> 12,50  
*Pumpkin schnitzel, breaded pork schnitzel with pumpkin  
and cheese gratin, fried potatoes*

### Unser Burger <sup>a,g</sup>

Rodetal Burger mit 200g Patty, Hausdip, Salat,  
Weißkohl und Käse <sup>®®®®</sup> 15,80  
*Rodetal burger with 200g patty, house dip, lettuce, white  
cabbage and cheese*

### Tafelspitz vom Hochlandrind <sup>a,j,g</sup>

in Meerrettichsauce mit Kartoffeln  
und Salatteller <sup>®®®</sup> 18,50  
*Tafelspitz from highland beef in horseradish sauce  
with potatoes and salad plate*



### Fischgerichte <sup>a,g,d</sup>

Forelle „Müllerin“ in Butter gebraten mit Salatteller und Dampfkartoffeln <sup>®®®</sup> 17,50

Trout "Müllerin" fried in butter with a salad plate and steamed potatoes

Forellenfilet, gebraten mit Pfannengemüse und Röstitaler <sup>®®</sup> 17,80

Trout fillet, fried with stir-fried vegetables and hash browns

Fischteller „Neptun“, verschiedene Fischfilets vom Grill, Gemüsereis, bunter Salat <sup>®®</sup> 19,50

Fish plate "Neptun", various fish fillets from the grill, vegetables rice, colorful salad plate

### Unsere Steaks <sup>2,g</sup>

Our beef steaks

150g Rinderrückensteak <sup>®</sup> 18,50

200g Rinderrückensteak <sup>®</sup> 24,80

300g Rinderrückensteak <sup>®</sup> 31,50

Zu allen Steaks reichen wir Butterbohnen, Bratkartoffeln, Meerrettich und Kräuterbutter.

We serve butter beans, fried potatoes, horseradish and herb butter with all steaks.

### Schweinefilet <sup>2,a,g,i</sup>

Champignonsauce Sauce, Pfannengemüse und Bratkartoffeln <sup>®®®</sup> 17,50

Pork filet in mushroom cream sauce, stir-fried vegetables and fried potatoes

### Paniertes Schweineschnitzel <sup>2,a,g</sup>

mit Champignons in Sahne, Salatteller und Bratkartoffeln <sup>®®</sup> 14,80

Breaded pork schnitzel with mushrooms in cream, salad plate and fried potatoes

### Hirschkalbskeule in Wacholder <sup>2,a,g,i</sup>

mit Champignons, Preiselbeeren, Butterspätzle und Salatteller <sup>®®</sup> 21,50

Leg of red deer in juniper with mushrooms, cranberries, butter spaetzle and salad plate

### Pfannkuchen <sup>2,a,g,i</sup>

mit Wildragout gefüllt, Estragonsauce, Champignons, Preiselbeeren,

bunter Salatteller <sup>®®</sup> 16,50

Pancakes filled with game ragout, tarragon sauce, mushrooms, cranberries, colorful salad plate

### Dammwildrücken <sup>2,a,g,i</sup>

auf Kürbisgemüse mit Thymian Sauce und Krokettten <sup>®®</sup> 24,50

Ridge of fallow deer on pumpkin vegetables with thyme sauce and croquettes

### Bregenwurst <sup>2,a,j</sup>

auf Grünkohl, Zwiebeln, Bratensauce und Kartoffeln <sup>®®</sup> 10,50

Bregenwurst on kale, onions, gravy and potatoes

### Bregenwurst & Kassler <sup>2,a,j</sup>

mit Grünkohl, Zwiebeln, Bratensauce, Bratkartoffeln <sup>®®</sup> 14,50

Bregenwurst & Kassler with kale, onions, gravy, fried potatoes

### Rinderwurst vom Hochlandrind <sup>2,a,,i</sup>

mit Gewürzgurken und Kartoffeln <sup>®®</sup> 12,50

Highland beef sausage with pickles and potatoes



**Oder nach dem Essen...** <sup>1,8,11,2,c,g,h,m</sup>

Or after dinner

**Frisch und Gesund**

Joghurt mit Rubinen Honig  
und Nüssen <sup>®</sup> 5,00

Fresh and healthy

Yogurt with rubies honey and nuts

**Pott Kaffee**

mit Sommerblüten Honig  
und Sahnehaube <sup>®</sup> 4,20

Pot of coffee

with summer flowers honey and whipped cream

**Dessert**

**Eisbecher „Dänemark“** <sup>1,2,8,11,c,e,g,h,m</sup>

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer  
Schokoladensauce 4,60

Two scoops of vanilla ice cream with hot  
chocolatesauce and cream

**Kirschbecher** <sup>1,2,8,11,c,e,g,h,m</sup>

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen  
Kirschen 4,60

Two scoops of vanilla ice cream with hot  
cherries and cream

**Rote Grütze** <sup>1,2,8,11,c,e,g,h,m</sup>

mit Vanilleeis und Sahne 4,60

Jellied red fruits with vanilla ice cream and  
cream

**Einzelne Kugeln** <sup>1,2,8,11,c,e,g,h,m</sup>

Bourbon Vanille, Erdbeer, Schokolade,  
Pistazie, Zitrone, Waldbeer-Joghurt,  
Haselnuss je Kugel 1,40

**Aber bitte mit Sahne** <sup>8,9</sup>

Portion Sahne 0,80

Bleibt etwas über, dann verpacken wir es gerne für  
Sie, je Verpackung berechnen wir 0,60. Wir danken  
für Ihr Verständnis.

Zusätzliche Beilagen berechnen wir separat.

**Sie leiden an einer  
Nahrungsmittelunverträglichkeit?**

Bitte informieren Sie vor Ihrer Essenbestellung  
unbedingt unser Servicepersonal. Dies kann Sie in  
Abstimmung mit unseren Küchenmeistern  
individuell beraten und Ihnen somit, auf Ihre  
Bedürfnisse zugeschnittene, Speisen empfehlen.

Zusatzstoffe:

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff oder  
Nitratpökelsalz, <sup>3</sup> mit Antioxydationsmittel  
<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>5</sup> geschwefelt, <sup>6</sup>  
geschwärzt, <sup>7</sup> mit Phosphat, <sup>8</sup> mit Milcheiweiß  
<sup>9</sup> koffeinhaltig, <sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> mit  
Süßungsmittel(n), <sup>12</sup> Phenylalaninquelle, <sup>13</sup>  
gewachst

Allergene:

<sup>a</sup> Glutenhaltige Getreide und deren Erzeugnisse, <sup>b</sup>  
Krebstiere und deren Erzeugnisse  
<sup>c</sup> Eier und deren Erzeugnisse, <sup>d</sup> Fisch und deren  
Erzeugnisse, <sup>e</sup> Erdnüsse und deren Erzeugnisse  
<sup>f</sup> Soja und deren Erzeugnisse, <sup>g</sup> Milch und deren  
Erzeugnisse  
<sup>h</sup> Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse, <sup>i</sup> Sellerie  
und dessen Erzeugnisse  
<sup>j</sup> Senf und dessen Erzeugnisse, <sup>k</sup> Sesamsamen und  
deren Erzeugnisse  
<sup>l</sup> Schwefeldioxid / Sulfit und dessen Erzeugnisse, <sup>m</sup>  
Lupinen und deren Erzeugnisse  
<sup>n</sup> Weichtiere und deren Erzeugnisse



REGIONAL – ECHT & EHRLICH