



Vorspeise

„Brot und Tomate“ 2,8,a,g

Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Hartkäse je Scheibe 2,40
Bruschetta with tomatoes, onions and cheese

Aus der Suppenküche

Kraftbrühe vom Hochlandrind 8,a,c,g,i,j,m

mit Einlage 4,80

Clear Soup of beef with vegetables and egg

Rehrahmsuppe 2,7,8,a,g,i,j,m

mit Brotwürfeln 5,40

Cream Soup of game

Tomaten Creme Suppe 2,3,8,11,a,g,i,j,m

mit Gin und Sahnehäubchen 5,40

Tomato Soup with gin and cream

Vegane Petersilienwurzelsuppe a,b,f,i,j,m

mit Gartenkresse 5,40

Soup of root parsley with cress

Salat & Bowl

„Salat Bowl 1“ 2,8,a,b,c,g,i,j

Allerlei Grünzeug mit gebratenen Champignons, Schmand, drei Garnelen in Knoblauchöl, Baguette, Butter 14,80

Mixed salad with grilled white mushrooms, shrimps, and baguette, butter

Aus Fluss und Meer

Forellenfilet 3,8,a,g,d,i,j

Filet a la Müllerin zerlassene Butter knusprige

Röstitaler und Gemüse 18,50

Grilled trout with melted butter, potato cakes, vegetable

Fischteller 3,8,a,c,d,g,i,j

Gebratene Fischfiltes auf Sahnesauce

mit Butterreis und Salatteller 19,50

Grilled filets of fish with cream sauce, rice and salad

Veggi & Vegan

Rote Beete Medaillons 2,3,a,f,i,

in Quinoa Panade auf Reisbett mit Zucchini Gemüse in Vanille Milch 14,50

Beetroot Medaillon in quinoa breading on a bed of rice with

zucchini vegetables in vanilla milk



Aus dem Wald

Wildrahmgulasch^{2,3,8,11,a,c,g,i,m}

Feines Wildes Ragout in Wacholdersauce mit Champignons mit Preiselbeeren-Birne, Butterspätzle und kleinem Teller Salat 19,00

Wild game ragout, mushrooms, cranberries, german noodles, salad

Hirschkalbskeule^{2,3,8,11,a,c,g,i,j}

in Apfel-Preisebeersauce, Kartoffel Gnocchi und kleiner Gartenteller 21,50

Roast of red deer, apple berry sauce, berry Chutney, potato gnocchi and salad

Unsere Steak´s vom Rind^{2,5,7,8,a,i,j,g,}

150g Angus Steak medium 18,50
Rumpsteak 150g, medium,

200g Angus Steak medium 24,80
Rumpsteak 200g, medium

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

Unsere Burger

Burger Rodetal^{2,8,g,j}

mit pikant gebratenen Rinderstreifen, Schmorzwiebeln und Käse zwischen einem Focaccia Burger mit Grünzeug, hausgemachter Dip· Pommes Frites 14,80

Focaccia-Burger with stripes of beef, homemade sauce, onions, salad, cheese and french fries

Burger Vegan^{2,3,a,f,i}

mit Laugen Burger, Rote Beete Medaillon in Quinoa Panade, Salat, geschmorte Champignons, Tomaten und Zucchini 11,50

Burger vegan with lye burger, beetroot medallion in quinoa breading, salad, braised mushrooms, tomatoes and zucchini

Sülze vom Hochlandrind^{2,3,7,8,11,c,g,i,j,l}

mit hausgemachter Remouladensauce, kräftigen Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat 15,40

Jellied of Highland beef, sauce Remoulade, onions, roast potatoes, salad



Die Klassiker dürfen nicht fehlen

Schweinerückenschnitzel ^{2,7,8,a,c,g,j,m}

Zwei panierte Schweineschnitzel an cremiger Champignonsoße,
Bratkartoffeln und kleiner Gartenteller 13,40
Breaded Schnitzel of Pork with mushrooms in cream, fried potatoes, salad

Kotelett vom Schwein ^{8,a,g,i,j,l}

mit Schmorzwiebeln, Pfannengemüse und Kartoffeln 17,50
Pork chop with braised onions, pan vegetables and potatoes

Tafelspitz vom Hochlandrind ^{3,8,g,j}

in Meerrettichsauce, Kartoffeln, Salatteller 17,50
Boiled of Highland beef, horse radish sauce, salad, potatoes

Hühnerbruststreifen ^{3,8,g,j}

vom Grill auf Butterreis mit geschmorten Weintrauben
und kleiner Salatteller 17,50
Chicken breast strips grilled butter rice with braised grapes
and small salad plate

*Gerne bereiten wir von einigen Gerichten auch eine kleine Portion für Sie zu,
der Kartenpreis reduziert sich dann um 25 %*

Dessert

Eisbecher „Dänemark“ ^{1,2,8,11,c,e,g,h,m}

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce 4,60
Two scoops of vanilla ice cream with hot chocolatesauce and cream

Kirschbecher ^{1,2,8,11,c,e,g,h,m}

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen 4,60
Two scoops of vanilla ice cream with hot cherries and cream

Frauenglück ^{2,8,9,e,g,m,a}

Mousse au Chocolate mit Schattenmorellen,
Crêpe mit Schokoladensauce dazu Baileys-Sahne 8,00
Mousse au Chocolat with cherries, crêpe with hot chocolate and baileys-cream

Einzelne Kugeln ^{1,2,8,11,c,e,g,h,m}

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

Aber bitte mit Sahne ^{8,g}

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.

Alle Preise sind in der Landeswährung Euro ausgezeichnet und inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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:

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

Allergene:

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

Suppenspezialitäten

Bitte beachten Sie unser wechselndes Angebot von Tiefkühlsuppen für die schnelle Küche Zuhause.

Produkte vom Hochlandrind

*Highland-Sülze, Highland Corned Beef,
Highland Wiener Würstchen*