

Vorspeisen

Mini-Burger vom Siegerländer Reibekuchen (3,7,10)
Ziegenkäse im Speckmantel / Avocado / Honig-Senfsauce
Mini hash brown burger / bacon wrapped goats cheese / avocado
Honey mustard sauce
9,50 Euro

Gebratene Riesengarnelen (1,3,4,7)
hauseigener Honig / Sesam / Lauchzwiebel
Chili / Knoblauch / Baguette
Fried Scampi
Honey / sesame / spring onion / chili / garlic / baguette
15,50 Euro

Suppen

Süßkartoffel-Kokossuppe (1,7,9)
Jalapeno / Granatapfel / Joghurt
Sweet potato-coconut soup
Jalapeno / pomegranate / yoghurt
7 Euro

Deftige Markklößchensuppe (1,8,9)
Rinderbrühe / Röstgemüse / Markklößchen / Eierstich
Beef broth
Roasted vegetables / marrow dumplings
9 Euro

Vegetarisches & leichte Schmankerl
„Zum weißen Stein“

Bunte Salatvariation (1,3,7,10)
Blattsalate / Fetakäse / Oliven / Zwiebeln
Mais / Freilandei
Mixed salad leafs / olives / Feta
onions / sweet corn / free range egg

als Vorspeise - 9 Euro oder als Hauptgang - 13,50 Euro
as starter - 9 Euro or as main course - 13,50 Euro

dazu wahlweise
to choose with

Putenbruststreifen
in Kräuterbutter gebraten (7,10)
Spring chicken strips
fried in herb butter
+7 Euro

Gebratene Garnelen (5 Stck)
mit Sesam, Honig, Chili,
Frühlingszwiebel (1,3,4,7)
Fried prawns (5pcs)
with sesame, honey, chili,
spring onion
+11,50 Euro

-Wählen Sie Ihr Salatdressing-

-Hausdressing
-Joghurtdressing

Sellerie-Schnitzel überbacken mit Tomate & Mozzarella (1,3,7,8)
Bandnudeln / Pestosauce / Salat
Celery schnitzel gratinated with tomato & mozzarella cheese
Pasta with Pesto Sauce / salad
16,50 Euro

Allgäuer Käsespätzle mit kräftigem Bergkäse (1,3,7)
Gebackene Zwiebelringe / Schnittlauch / Salat
Cheese Spaetzle
baked Onion rings / chives / salad
17 Euro

Unsere Klassik

Siegerländer Krüstchen (1,3,10,C)

Schweineschnitzel / Bierbrot / Spiegelei

Champignons à la Creme / Pommes frites / Salatbouquet

Pork Schnitzel / bread / fried egg / creamy mushrooms

French fries / salad bouquet

19 Euro

oder vom Kalb - 26,50 Euro

or veal schnitzel

Portion Mayonnaise oder Ketchup - 0,50 €

„Schmankerl Teller“ (7,9,10,A)

Gefüllte Grillroulade / Rindermedaillon / Kräuterbutter

Wildbratwurst Preiselbeer-Senfcreme

Röstkartoffeln / Speckbohnen

Filled roulade / beef medaillon / herb butter

Local game sausage / cranberry mustard cream

roasted potatoes / green beans

28 Euro

Cordon Bleu vom Kalb „Tiroler Art“ (1,3,9)

gefüllt mit Schinken & Bergkäse / Röstzwiebelpanade

Preiselbeeren Zitronenmarmelade / gebackene Petersilie

Butterspätzle / Salat

veal schnitzel filled with ham and cheese / roasted onion breading

cranberries / Lemon marmelade / fried parsley / spaetzle / salad

28 Euro

Hauptgerichte

Pfeffer-Filettöpfchen (3,7,9)
Rosa gebratene Schweinefiletwürfel / Pfeffer-Cognacsauce
Buttergemüse / Röstitaler
Pork fillet tips / pepper-cognac sauce / mixed vegetables / hash brown
25 Euro

Französische Maishähnchenbrust vom Grill (1,3,7,8,9)
Pestorahmsauce / Fettuccine / Salat
Grilled corn chicken breast
Pesto-cream sauce / Fettuccine / Salad
22 Euro

Deutsches Steak vom Simmentaler Fleckvieh (1,7,9,10)
mit Kräuterbutter / Pommes frites / Salat
German grilled Steak with herb butter
french fries / salad

Rumpsteak
200 g - 30 Euro
300 g - 36 Euro

Rinderfiletsteak
200 g - 36 Euro
300 g - 42 Euro

Hausgemachte Kroketten oder Röstkartoffeln
Homemade croquettes or roasted potatoes
+2 Euro

Fisch

Duett von Zander & Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten
Weißwein-Knoblauchschaum / konfierte Kirschtomaten
Kartoffel-Schmandpüree / Salat (2,6,7,10)
Pike perch / scampi / mashed potatoes with sour cream
Cherry tomatoes / white wine-garlic sauce / balsamic / salad
28,50 Euro