

## Vorspeisen

Herzhaft gefüllte Windbeutel (1,3,4,7)  
Räucherlachs / Kräuterschmand / Blattsalate  
Savory filled Brioche bun  
Sour cream / smoked salmon / lettuce  
10 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

Romanesco-Cremesuppe (1,7,9)  
Trüffelöl / Croutons  
Romanesco cream soup  
Truffle oil / croutons  
7 Euro  
-Wahlweise mit Räucherlachs (4) + 3 Euro-  
with smoked salmon

Deftige Markklöbchensuppe (1,8,9)  
Rinderbrühe / Röstgemüse / Markklöbchen / 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

Bandnudeln in Pesto geschwenkt (1,3,5,7,10)  
Gebratenes Gemüse / Parmesan / Salat  
Pasta with pesto  
fried vegetables / parmesan cheese / salad  
16 Euro

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

## Schnitzel

Siegerländer Krüstchen (1,3,10,C)

Schweineschnitzel / Brot / Spiegelei

Champignons á 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

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

Pfefferrahmschnitzel vom Schwein (1,3,7,9,10)

Pommes frites / Salat

Pork Schnitzel / pepper cream sauce / french fries / salad

18 Euro

oder vom Kalb - 25,50 Euro

or veal schnitzel

-Bratkartoffeln oder hausgemachte Kroketten +2 Euro-

Portion Mayonnaise oder Ketchup - 0,50 €

## Hauptgerichte

Pfeffer-Filettöpfchen (3,7,9)

Rosa gebratene Schweinefiletmedaillons / Pfeffer-Cognacsauce

Buttergemüse / Kroketten

Pork fillet medallions / pepper-cognac sauce / mixed vegetables / croquettes

25 Euro

Französische Maishähnchenbrust im Speckmantel (1,3,7,8,9,10)

mit Feta & Spinat gefüllt / Pesto-Sahnesauce / Pasta / Salat

Bacon wrapped Cornchicken breast filled with feta cheese & spinach

pesto cream-sauce / pasta / salad

24 Euro

Argentinisches Rumpsteak (1,7,9,10)

mit Kräuterbutter / Pommes frites / Salat

Argentinian 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 vom Norwegischen Lachsfilet & Riesengarnelen

unter der Broccoli-Kräuterkruste

Pinienkerne / Weißweinsauce / Kartoffelkräpfen / Salat (1,3,4,7,8,9,10)

salmon fillet gratinated with broccoli & herbs / scampi / white wine-sauce

pine nuts / potato fritter / salad

28 Euro