



Zum Auftakt eine kleine Köstlichkeit

<i>T</i> artar vom Räucherlachs an feiner Meerrettichsahne	5,60 €
<i>T</i> errine vom Wildhasen im Wirsingmantel auf Rote-Bete-Salat	12,60 €
<i>C</i> arpaccio vom Rottaler Stierfilet an feinem Ruccola-Salat mit Peccorino	12,60 €

Ein Blick in den Suppentopf

<i>R</i> inderkraftbrühe mit Parmesanschöberl & Grießnockerl	3,60 €
<i>T</i> omatencremesuppe mit Pestosahne	4,60 €
<i>C</i> remesuppe von der Tiroler Süßkartoffel	4,60 €
<i>K</i> lare Tomatensuppe mit Basilikum-Maultasche	6,60 €



Frischer Fang aus Fluss und Meer

<i>Filet vom kanadischen Wildzander auf glasierten Gemüse-Croutons, Weißweinschaum mit Kartoffeln und Salatteller</i>	14,60 €
<i>Seezunge vom Grill mit Aromaten gebraten mit Pesto-Kartoffeln, feinem Ratatouille und Salatteller</i>	23,60 €
<i>Lachsfilet an Senf-Dill-Sauce mit Königsreis, Broccoli und Salatteller</i>	14,60 €
<i>Bachsaiblingsfilet in Butter gebraten auf Blattspinat-Velutete, Kartoffeln und Salatteller der Saison</i>	14,60 €
<i>Scharfe Spaghetti in Tomaten-Rucola-Sauce mit gebratenen Garnelen und Salatteller der Saison</i>	21,60 €

Aus dem Butterpfandl

<i>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Kartoffel-Feldsalat, Preiselbeeren und Salatteller</i>	10,60 €
<i>Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salatteller</i>	7,60 €
<i>Cordon bleu mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	8,60 €



### Exclusives vom Chefkoch

*Anguslendensteak vom Grill an Balsamico-Honig-Sauce  
dazu Kartoffelgratin, feinem Gemüse  
und gemischtem Salat* 21,60 €

*Das Beste vom Rind  
Rinderfiletsteak an rotem Zwiebel-Konfit  
im Gemüsekreis mit Fingernudeln und gemischtem Salat* 25,60 €

*Kalbsfiletmedallions  
auf sautierten Kräutersaitlingen  
an Kartoffelpüree mit Rosenkohl und Salatteller* 29,60 €

### Bayerische Hauptgerichte

*Ochsenbraten vom Rottaler Weiderind  
in kräftiger Rotweinsauce  
mit dreierlei Knödel, Blaukraut und gemischtem Salatteller* 9,60 €

*Ganser 1 Brust  
mit Reiberknödel, Holunder -Apfelblaukraut  
und gemischter Salatteller* 11,60 €

*Hirschsauerbraten  
mit Kastanien-Kartoffelpüree,  
Rotweinbirne und Salatteller der Saison* 13,60 €

*Wildschweinbraten  
mit Waidlerknödel, Bratapfel  
und Salatteller der Saison* 12,60 €



### Spezialitäten des Hauses

#### *F*orstner's Schmankerlteller

*verschiedene Filets von Rind, Pute und Schwein  
mit Edelpilzen in Kräuterrahm, hausgemachte  
Kartoffelroulade, Marktgemüse und Salatteller*

13,60 €

#### *S*chwäbischer Zwiebelrostbraten

*Rinderlendensteak vom Grill dazu Zwiebelsoße, Röstzwiebel,  
Eierspätzle mit Bröseln, frisches Marktgemüse  
und gemischter Salatteller*

13,60 €

#### *S*chwabenteller

*Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße, Käsespätzle,  
Röstzwiebeln und gemischtem Salat*

9,60 €

#### *M*aispouardenbrust Supreme

*auf Kräuter-Risotto, glasiertem Zuckerschoten-Paprika-Gemüse  
und Salatteller der Saison*

17,60 €

### Lust auf was Süßes?

#### *G*rand-Marnier-Schokaldentörtchen mit gelierten Kumquats

5,60 €

#### *V*ariationen aus der Pâtisserie

*Crème Brûlée, kandiertes Walnussparfait,  
Mousse au chocolat, Mascaponecreme*

8,60 €

#### *S*alat von frischen Früchten mit Eiscrème

4,60 €

#### *C*rème Brûlée an marinierten Waldbeeren

3,60 €