

## **Starter**

Schwarzwurzelcremesüppchen <sup>B</sup> <i>mit Rote Bete Chip</i>	5,90
Rinderkraftbrühe <sup>A1,B,G</sup> <i>mit Leberspätzle</i>	5,30
Apfel-Kartoffelcremesuppe mit krossem Speckchip <sup>2,11,B</sup>	5,90
Horgenzeller Feldsalat <i>mit Granatapfelkerne und Kracherle</i> <sup>A1,H,M</sup>	7,50
Beilagensalat „Waldhorn“ <sup>H,M</sup> <i>Blattsalate und Rohkoststreifen, mit unserem feinen Hausdressing angemacht</i>	6,30
Gebackener Ziegenkäse <sup>A1,B</sup> <i>mit fruchtigem Zwetschgen-Kürbis-Chutney</i>	9,50

## **Fleischlos genießen**

Allgäuer Kässpätzle <sup>A1, B, G</sup> <i>mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, abgeschmälzt mit Zwiebeln</i>	13,00
Bandnudeln mit Salbei-Walnuss-Pesto <i>und Grana Padano-Schuppen</i> <sup>A1,B,G</sup>	12,50
Gebratene Pilze mit Schupfnudeln und Marktgemüse <sup>A1,B,G</sup>	14,50

## **Klassiker**

Bauernschnitzel <sup>A1, A2, A3, A4, B, G</sup> <i>Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit knusprig gebratenem Bauchspeck<sup>2,11</sup> und Käse überbacken, dazu Pommes Frites</i>	17,90
Schweinerückensteak vom Landschwein „Jäger Art“ <sup>A1, B G</sup> <i>dazu hausgemachte Spätzle</i>	17,50
Maultaschen mit Zwiebelschmelze <sup>A1,B,G,H,M</sup> <i>und Kartoffelsalat</i>	14,80
Schwäbischer Rostbraten <sup>A1, B, G</sup> <i>mit Röstzwiebeln, und Spätzle</i>	27,50
Rumpsteak nach „Mexikanischer Art“ <sup>A1, B</sup> <i>mit Mais und Bohnen-Gemüse und Bratkartoffeln</i>	28,00
Rumpsteak an Pfeffersoße mit Pommes Frites <sup>B</sup>	27,30

## **Wild und Geflügel**

Barbarie Entenbrüstchen zart rosa gebraten <sup>A1,B,G</sup> an Rosmarinsoße <sup>1</sup> mit Speckrosenkohl <sup>2,11</sup> und Kroketten	23,00
Maispoulardenbrüstchen vom Grill an Orangenjus <sup>1,A1,B,G</sup> <i>mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Hefekroketten</i>	18,80
Wildteller „Waldhorn“ <sup>A1,B,G,M</sup> <i>Rehsteak und Hirschedelgulasch verschiedene Waldpilze, Apfelrotkohl, Schupfnudeln und Semmelknödel, dazu Preiselbeeren</i>	26,90
Rehsteak mit Pilzen und Preiselbeeren <sup>B,M</sup> <i>dazu Apfelrotkraut und Kartoffelschnee</i>	24,80
Hirschedelgulasch mit Preiselbeeren <sup>A1,B,G,M</sup> <i>Speckrosenkohl<sup>2,11</sup> und hausgemachten Spätzle</i>	20,50

### **Aus dem Netz und von der Angel**

Verschiedene Blattsalate mit Rohkoststreifen <i>mit gebratenem Zanderfilet</i> <sup>A1,H,M,I</sup>	17,20
Fisch-Knusperle <sup>A1, B, G, H, I, M</sup> <i>in Bierteig gebackene Fischfilets, an Blatt- und Kartoffelsalat, dazu Limettendip</i> <sup>7</sup>	17,90
Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsoße <sup>A1,B,G,I,M</sup> <i>auf Blattspinat mit Bandnudeln</i>	22,80
In Butter gebratene Lachsschnitte <sup>B,I</sup> <i>auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln</i>	23,70

### **Der süße Abschluss**

Zweierlei hausgemachte Parfaits <sup>A1,B,D1,D2,D3,G</sup> <i>Lebkuchen-Honig-Parfait und Mangoparfait an Waldbeeren und Sahne</i>	8,90
Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern <sup>A1,B,F,G</sup> <i>auf Fruchtspiegel mit Sahne</i>	6,50
Dessertvariation nach Art des Hauses <sup>A1,B,C,D1,D2,D3,F,G</sup> <i>hausgemachtes Parfait, lauwarmes Schokotörtchen und Trüffelpraline mit Sahne und Fruchtspiegel</i>	9,50
Heiße Liebe <sup>A1,B</sup> <i>Vanilleeis</i> <sup>1,2,7</sup> <i>mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	8,00
Espresso <sup>3</sup> mit zwei Trüffelpralinen (alkoholfrei) <sup>B,C,D2,F,G</sup>	4,50