

Starter & Salat

Festtagssuppe <i>Rinderkraftbrühe mit Brätklößchen und Kräuterflädle</i>	6,00
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis und Kernöl ^B	6,50
Horgenzeller Feldsalat <i>mit Granatapfelkerne und Kracherle</i> ^{A1,H,M}	7,50
Gebackener Ziegenkäse an Salatbouquet ^{A1,B} <i>mit fruchtigem Apfel-Birnen-Kürbis-Chutney</i>	9,50

Fleischlos genießen

Allgäuer Kässpätzle ^{A1, B, G} <i>mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, abgeschmälzt mit Zwiebeln</i>	14,00
Bandnudeln mit Ragout vom Hokkaido-Kürbis und Kernöl ^{A1,B,G}	15,50
Rahm-Champignons mit hausgemachten Semmelknödel ^{A1,B,G}	16,50
Dreierlei Gnocchi mit Ratatouille-Gemüse, ^{B,G} <i>Basilikum-Pesto und Grana Padano-Schuppen</i>	15,70

dazu empfehlen wir den Horgenzeller Feldsalat

Leckeres aus Topf und Pfanne

Bauernschnitzel ^{A1, A2, A3, A4, B, G} <i>Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit knusprig gebratenem Bauchspeck^{2,11} und Käse überbacken, dazu Pommes Frites</i>	18,50
Geschmorte Schweinsbäckle an Spätburgundersoße ^{A1,B,G,M} <i>mit hausgemachten Spätzle</i>	22,80
Schweinerückensteak in pikanter Paprikasoße ^{A1,B} <i>dazu Bratkartoffeln</i>	19,50
Schwäbischer Rostbraten ^{A1, B, G} <i>mit Pfannenzwiebeln und Spätzle</i>	31,50
Rumpsteak an Pfeffersoße ^{A1,B,G} <i>mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	31,90

Wild und Geflügel

Barbarie Entenbrüstchen zart rosa gebraten ^{A1,B,G} <i>an Rosmarinsoße¹ mit Speckrosenkohl^{2,11} und Kroketten</i>	24,90
Maispoulardenbrüstchen vom Grill an Orangenjus ^{1,A1,B,G} <i>mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Hefekroketten</i>	23,80
Wildteller „Waldhorn“ ^{A1,B,G,M} <i>Rehsteak und Hirschedelgulasch, gebratene Champignons, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree, dazu Preiselbeeren</i>	28,50
Rehsteak mit gebratenen Champignons ^{B,M} <i>dazu Apfelrotkraut, Spätzle und Preiselbeeren</i>	25,80
Hirschedelgulasch mit Apfelpreiselbeeren ^{A1,B,G,M} <i>und gebratenen Champignons, mit Speckrosenkohl^{2,11} dazu hausgemachte Semmelknödel</i>	23,00

Aus dem Netz und von der Angel

Gebratenes Zanderfilet auf Kürbisragout ^{A1,B,G,I} <i>dazu Salzkartoffeln</i>	24,80
Fisch-Knusperle ^{A1, B, G, H, I, M} <i>in Bierteig gebackene Fischfilets, an Feldsalat, dazu Limettendip⁷</i>	18,50
Feine Bandnudeln mit Lachsstreifen und Shrimps ^{A1,B,G,I} <i>in Tomatensahnesoße</i>	18,90
In Butter gebratene Lachsschnitte ^{B,G,I} <i>mit Blattspinat und Salzkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise</i>	25,30

Der süße Abschluss

Dessertvariation nach Art des Hauses ^{A1,B,F,G} <i>Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Lebkuchenparfait fein garniert, mit Sahne</i>	9,50
Hausgemachte Apfelküchle in Zimt-Zucker gewendet <i>mit Vanilleeis und Sahne^{A1,B,G}</i>	8,50
Coupe Danmark ^{A1,B} <i>Vanilleeis^{1,2,7} mit warmer Schokoladensoße und Sahne</i>	8,50
Heiße Liebe ^{A1,B} <i>Vanilleeis^{1,2,7} mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	8,50
Espresso ³ mit zwei Trüffelpralinen ^{B,C,D2,F,G}	4,50