

## Starter

Festtagssuppe <i>Rinderkraftbrühe mit Brätklößchen und Kräuterflädle</i>	€ 6,00
Tomatencremesuppe <i>mit Basilikumöl</i>	€ 6,00
Cremesuppe von frischen Pfifferlingen	€ 8,00
Beilagensalat „Waldhorn“ <i>Blattsalate und Rohkoststreifen, mit unserem feinen Hausdressing angemacht</i>	€ 7,50
Gebackener Ziegenkäse <i>an Salatbouquet, mit fruchtigem Apfel-Birnen-Chutney</i>	€ 11,50
Tomaten-Mozzarella-Salat <i>mit Basilikumöl</i>	€ 10,50

## Salate

Gebratenen Putenstreifen <i>auf verschiedene Blattsalate mit Rohkoststreifen dazu Limettendip</i>	€ 17,50
Gebratene Pfifferlinge <i>auf verschiedene Blattsalate mit Rohkoststreifen</i>	€ 17,50
Garnelenspieße <i>auf verschiedene Blattsalate mit Rohkoststreifen, dazu Limettendip</i>	€ 19,50

*dazu empfehlen wir den Beilagensalat „Waldhorn“*

## Leckeres aus Topf und Pfanne

Grillteller nach Art des Hauses <i>kleine Steaks von Rind, Pute und Schweinefilet dazu Kräuterbutter, Pfannengemüse und hausgemachte Hefekroketten</i>	€ 27,50
Bauernschnitzel <i>Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit knusprig gebratenem Bauchspeck und Käse überbacken, dazu Pommes Frites</i>	€ 19,50
Geschmorte Schweinsbäckle <i>an Spätburgundersoße mit hausgemachten Spätzle</i>	€ 23,50
Putensteak vom Grill <i>in pikanter Paprikasoße, dazu Bratkartoffeln</i>	€ 21,00
Geschnetztes „Mediterran“ <i>Feine Putenstreifen in Ratatouille Gemüse auf feinen Bandnudeln</i>	€ 21,00
Cordon Bleu vom Landschwein <i>mit Marktgemüse und Pommes Frites</i>	€ 23,50
Zarte Schweinelendchen <i>mit Ragout von frischen Pfifferlingen, dazu hausgemachte Spätzle</i>	€ 26,00
Zwiebelfleisch „Großmutter's Art“ <i>gebratene Tafelspitzscheiben mit Zwiebelsoße, und Bratkartoffeln</i>	€ 23,00
Schwäbischer Rostbraten <i>mit Pfannenzwiebeln und Spätzle</i>	€ 31,50
Rumpsteak <i>an Pfeffersoße mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	€ 32,00

## Aus dem Netz und von der Angel

Zanderfilet <i>in Butter gebraten, mit gebratenen Pfifferlingen und Salzkartoffel</i>	€ 26,00
Zanderfilet „Adria“ <i>auf Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	€ 25,00
Fisch-Knusperle <i>in Bierteig gebackene Fischfilets, mit Blattsalaten, dazu Limettendip<sup>7</sup></i>	€ 19,50
Shrimps und Lachsstreifen <i>in Tomatensahnesoße und Bandnudeln</i>	€ 21,50
In Butter gebratene Lachsschnitte <i>an Blattspinat mit Salzkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise</i>	€ 26,00

## Fleischlos genießen

Allgäuer Kässpätzle <i>mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, abgeschmälzt mit Zwiebeln</i>	€ 16,00
Feine Bandnudeln <i>in Basilikum-Knoblauch-Öl geschwenkte mit Grana-Padano-Schuppen</i>	€ 14,50
Semmelknödel <i>in Ragout von frischen Pfifferlingen</i>	€ 17,50
Gebratene Pfifferlinge <i>mit Bratkartoffeln, Kirschtomaten und Grana-Padano-Schuppen</i>	€ 17,00
Dreierlei Gnocchi <i>mit Ratatouillegemüse und Basilikumöl</i>	€ 17,50

## Der süße Abschluss

Limetten-Minze-Mascarpone <i>mit Kekscrunch</i>	€ 7,50
Parfaitteller „Waldhorn“ <i>verschiedene Eis Parfaits mit Himbeerragout und Sahne</i>	€ 9,00
Coupe Danmark <i>Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne</i>	€ 8,50
Heiße Liebe <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	€ 8,50
Früchtebecher <i>Eiscreme mit Fruchtsalat und Sahne</i>	€ 9,00
Eiskaffee <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 8,00
Affogato <i>Espresso mit Vanilleeis</i>	€ 5,00