

VORWEG



GEMISCHTER BEILAGENSALAT mit Hausdressing ^{1,3}	6,50 €
...	
KÜRBISCREMESUPPE mit Kernen und steirischem Öl	6,90 €
...	
STEINPILZCREMESUPPE mit Blätterteiggebäck	7,80 €
...	
RINDERKRAFTBRÜHE mit Flädle und Gemüsestreifen	6,20 €
...	
6 GARNELEN IM PFÄNNLE mit Kräuterbutter gebacken und Toastbrot	8,20 €
...	

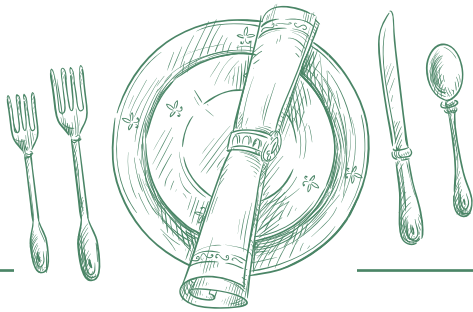
FRISCHE SALATE mit Hausdressing

- „ASIA“ mit Hühnerbruststreifen und Sesam-Chilisoße ^{1,3,4}	14,90 €
- „BODENSEE“ mit Fischknusperle und Dip ^{1,3}	15,80 €
- „GRILL“ mit Scheiben von gebratenem Rinderrückensteak und hausgemachter Kräuterbutter ^{1,4}	24,50 €
...	

DEFTIG & LECKER

WURSTSALAT im Salatkranz mit Essiggurken und Zwiebelringen	
- wahlweise mit Emmentaler Käse ^{2,4}	11,30 €
...	
KÄS'SPÄTZLE mit 3-erlei Bergkäse und Röstzwiebeln	11,60 €
...	
HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL mit Pilzen in Rahm, Bergkäse und Röstzwiebeln	13,50 €
...	
BANDNUDELN mit frischem Parmesan bestreut	
- mit hausgemachter Basilikum-Pesto, Lachs und Tomaten	17,50 €
- mit Schweinefiletstreifen und Pilzen in Rahm	16,90 €
...	
HAUSGEMACHTE KARTOFFELRÖSTI	
- mit Schwarzwälder Schinken und Raclettekäse überbacken ^{1,3,12}	13,20 €
- mit Pilzen in Rahm, Käseraspel und Röstzwiebeln	13,80 €
...	
HAUSGEMACHTES DÜNNELE	
- mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln ^{1,3,12}	11,00 €
- mit Sauerrahm, provencialischem Gemüse und Schafskäse	11,50 €

Wir haben eine Allergene Speisenkarte. Bitte sprechen Sie uns an.
Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin, 12. mit Geschmacksverstärker



FORTUNA BURGER



Mit Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken ^{2,4}

- „SWISS-STYLE“ mit Rösti, Rinderhack und Appenzeller Käse 16,80 €
- „KLASSIK“ mit Rinderhacksteak 15,50 €
- „TRENDY“ mit hausgemachtem Pulled Pork 14,00 €
- „VEGGIE“, vegetarisch mediterran 12,50 €

Dazu reichen wir Pommes-frites ^{4,12} und Dip,

auf Wunsch mit Süßkartoffelpommes oder Kartoffelwedges ^{4,12} **Aufpreis**
1,50 €

SCHNITZEL

Wahlweise vom Schwein oder Huhn

- „WIENER ART“ in der Weißbrotpanade 15,80 €
- „ALLGÄUER ART“ in der Brezel-Bergkäsepanade 16,80 €
- „KNUSPERMANTEL“ mit Cornflakes und Haferflocken 16,20 €

Dazu reichen wir Pommes-frites ^{4,12} und Preiselbeeren,

auf Wunsch mit Süßkartoffelpommes oder Kartoffelwedges ^{4,12} **Aufpreis**
1,50 €

HAUPTSACHEN

Im Rotweinsud GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKLE
mit Rahmwirsing und Kartoffelgnocchi

17,90 €

...

DREI SCHWEINEFILETMEDAILLONS mit Pfefferrahmsoße ³,
Pfannengemüse und Kartoffelgratin

19,80 €

...

GEBRATENE MAIS-HÄHNCHENBRUST mit Pilzrahmsoße,
Pfannengemüse und Kartoffelgnocchi

16,90 €

...

ROSTBRATEN „MEDIUM“ vom Black Angus (ca. 200g Rohgewicht)
mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln, Pfannengemüse
und Käs'Spätzle

28,50 €

...

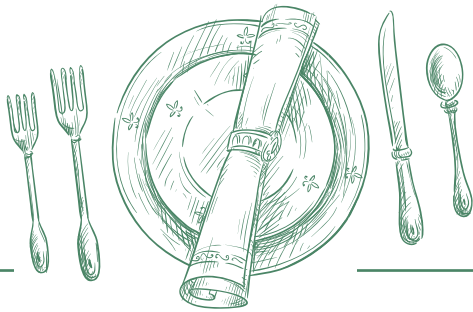
ROTES THAI-CURRY mit Kokosmilch, Gemüse und Basmatireis

- vegetarisch/vegan 14,50 €
- mit Hühnerbrust 17,50 €
- mit Garnelen 19,50 €

...

3-ERLEI GEBRATENE FISCHFILETS vom Felchen, Zander und Lachs
mit Weißwein-Kräutersoße, Grillkartoffeln, Pfannengemüse

26,50 €



UNSERE WINTERSPEZIALITÄTEN



KNUSPRIG GEBRATENE BAUERN-ENTE mit Apfel-Rotkraut, Kartoffelkloß und Preiselbeeren	24,80 €
...	
BANDNUDELN mit Wildbolognese und gebackenen Austernpilzen, Preiselbeeren und Käseraspel	19,80 €
...	
GEBRATENE REHNÜSSCHEN mit Cassis-Portweinjus, Rahmwirsing und Kartoffelgnocchi	32,00 €
...	
REHRAGOUT aus heimischer Jagd mit Sahne verfeinert, Apfel-Rotkraut, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	26,50 €
...	
HIRSCHGULASCH mit Speck und Cranberries ^{1,3,12} Apfel-Rotkraut und hausgemachte Spätzle	24,70 €

