



Spezialitäten

Vorspeisen & Salate

Rinderbrühe 5,20 €
mit hausgemachten Markklößchen
(A/B/D/F)

Kürbiscremesuppe 6,60 €
mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und
Sahnetupfer
(A/B/C/D)

Salatteller Knusperle 17,20 €
mit verschiedenen Saison- und
Blattsalaten, Zanderknusperle und
frittierten Garnelen umlegt
(A/B/C/D/E/F)

Salatteller Försterin 19,90 €
mit verschiedenen Saison- und
Blattsalaten, Trauben, Walnusskernen
gebratenen Wildfleischstreifen und
Kartoffel-Rösti
(A/B/C/D/E/F/Walnusskerne)

Zum Nachtisch

Crème Caramel 5,10 €
mit Sahne garniert
(C/D/F)

Zwei Topfenknödel 7,30 €
an Brombeerkompott, mit Haselnusseiscreme
(C/D/F)

Grießpudding 6,90 €
an Sauerkirschkompott, mit Zimteiscreme
(C/D/F)



Hauptgerichte

Schweinefilets-Töpfele 22,00 €
mit Champignonköpfen in Rahmsoße
dazu Hausmacher Spätzle
(A/B/C/D/E)

Kalbsgeschnetzeltes 20,90 €
in Rahmsoße mit Champignons
dazu Hausmacher Spätzle
(A/B/C/D/F)

Rumpsteak 29,90 €
mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites
(A/C)

Wildgulasch 24,80 €
in würziger Soße mit Waldpilzen,
gefüllte Preiselbeer-Birne, dazu
hausgemachte Semmelknödel
(A/B/C/D/F)

Wildgeschnetzeltes 26,90 €
in Rahmsoße mit Waldpilzen,
gefüllte Preiselbeer-Birne,
dazu Hausmacher Eierspätzle
(A/B/C/D/F)

Rehrücken, gebraten 32,30 €
an Wirsinggemüse,
mit gefülltem Preiselbeer-Pfirsich,
dazu Kartoffelkroketten
(A/B/C/D/F)

Bodensee-Hechtklößchen 24,30 €
in feiner Krebssoße auf Blattspinat,
dazu Buttereis
(A/B/C/D/E/F/G/H)

Norwegisches Lachsfilet 23,90 €
gebraten, mit Kräuterbutter
dazu Brokkoli in Mandelbutter
(A/B/C/D/E/G/Mandeln)

Bodensee-Kretzerfilets 26,90 €
gebraten, in Mandelbutter dazu
Salzkartoffeln
(A/B/C/D/E/G/Mandeln)