



SUPPEN | SOUPS

Tafelspitzconsommé mit hausgemachten Flädle Prime boiled beef soup with pancake stripes	7,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Sauerteigbrot und Gruyère Käse French onion soup with bread and Gruyère cheese	6,80 €
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit steirischem Kernöl und Croûtons <i>Auf Wunsch mit gebackener Garnele im Tempura Teig</i> Pumpkinsoup with seed oil and croutons <i>Optional: with backed shrip in tempura batter</i>	6,80 € + 3,00 €

VORSPEISEN | STARTERS

Herbstlicher Feldsalat mit Kartoffeldressing, krossem Speck und Croûtons Corn salad with potato dressing, bacon and croutons	10,50 €
Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse im Brickteig dazu eingelegte Feigen und Thymian-Honig Corn salad with goat cheese baked in brik-dough, with figs and thyme honey	12,50 €
Pulled Pork Balls vom Wildschwein mit Spitzkohlsalat und Spicy Mayonnaise Wild boar pulled pork balls with cabbage salad and spicy mayonnaise	13,50 €
Hausgebeizter Saibling mit Kartoffelcreme, Sauerteigbrotchips und Buttermilch-Schnittlauch-Vinaigrette Home pickled char with mashed potatoes, sourdough bread chips And buttermilk- chive- vinaigrette	14,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Cremiges Massaman Curry mit Süßkartoffeln, buntem Gemüse, Jasmin Reis und gerösteten Erdnüssen <i>Auf Wunsch mit rosa gebratener Barbarieentenbrust</i> Massaman Curry with sweet potatoes, vegetables, rice and peanuts <i>Optional: with roasted duck breast</i>	20,50 € + 9,00 €
Hausgemachte Ziegenkäsegnocchi mit gebackenem Kürbis, Kräutersaitlingen und Portweifeigen Homemade goat cheese-gnocchi with roasted pumpkin, herb mushrooms and port wine fig	19,50 €
Cremige Trüffelpasta mit Mascarpone, Schnittlauch und Herbsttrüffel Truffle pasta with mascarpone, chives and truffle	20,50 €
Hausgemachte Semmelknödel mit Steinpilzen à la Crème, Rucola und gehobeltem Bergkäse Homemade dumplings in a napkin with boletus sauce and cheese	18,50 €

FISCHGERICHTE | FISH DISHES

Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Spitzkraut mit gebratener Rhöner Blutwurst und feinem Kartoffelpüree Filet of pike-perch with laceweed, roasted blood sausage and mashed potatoes	29,50 €
Gebratenes Saiblingsfilet auf cremigem Risotto mit buntem Beetengemüse und beurre blanc Filet of char with risotto, beetroot and beurre blanc	28,50 €

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Schweineschnitzel nach Wiener Art mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und kaltgerührten Preiselbeeren Pork cutlet with potato-cucumber-salad and cranberries	25,50 €
Handgerollte Rinderroulade auf cremigem Kartoffelpüree mit gebratenem Rosenkohl und Schmorjus Beef roulade with mashes potatoes, Brussels sprouts and jus	29,50 €

Steak au Poivre Entrecôte mit Pfefferrahmsauce und Pommes frites Entrecôte with pepper cream sauce and French fries	32,00 €
Kotelett vom Ibérico Schwein "Birne-Bohne-Speck" mit La Ratte Kartoffeln Cutlet of Ibérico pig "pear-bean-bacon" with La Ratte potatoes	29,50 €
Wildragout aus heimischem Revier mit Schmortgemüse, Muschelnudeln und Preiselbeeren Game ragout with braised vegetables, noodles and cranberries	24,00 €

DESSERT

Hausgemachtes Schokoladeneis mit eigenem Eierlikör und knuspriger Waffel Home-made chocolate ice cream with eggnog and cornet	6,50 €
Hausgemachtes Birnentörtchen aus bretonischem Mürbeteig mit Nougateis, Salzkaramell und Portweinbirnen Pear cake with nougat ice cream, salted caramel and port wine pear	9,50 €
Warme Topfenknödel mit Nougatfüllung, Zwetschgenröster und hausgemachtem Haselnusseis Curd dumpings with nougat filling, plum roaster and hazelnut ice cream	10,20 €
1 Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit steirischem Kernöl, Kürbiskernen und Meersalzflöckchen Homemade vanilla-ice cream with seed oil, pumpkin seeds and sea salt	3,20 €
Espresso Affogato Espresso mit einer Kugel Pistazieneis Espresso with Pistachio ice cream	6,80 €
Feine Käseauswahl von den Klosterhöfen und der Hungener Käsescheune mit rotem Zwiebelchutney und hausgemachtem Früchtebrot Choice of cheese with onion confit and fruit bread	14,50 €

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
sowie eine schönen Aufenthalt in unserem Hause.**

Enjoy your meal and have a nice stay in our hotel.

Ihre Familien Grauel & Hilss



SNACKKARTE | SMALL DISHES

Bunte Salatvariation wahlweise mit Hähnchenbruststreifen, geräuchertem Lachs oder Mozzarella Sticks sowie ofenfrischem Baguette Salad in season ...you can choose between chicken breast, smoked salmon or fried cheese sticks, and baguette	15,00 €
Original Elsässer Flammkuchen (oder vegetarisch mit knackigem Marktgemüse) Tarte à l'alsacienne with ham and salad (or vegetarian style)	13,50 €
Club Sandwich mit Pommes frites (belegt mit Hähnchenbrust, Speck, Ei, Tomate und Gurke) Sandwich with chicken breast and French fries	18,50 €
Knusprig gebratene Kartoffelpuffer mit geräuchertem Wildlachs und Honig-Senf-Sauce Potato pancakes with smoked salmon and honey-moustard-sauce	14,50 €
Feine Rehbratwürste aus heimischem Revier mit Bratkartoffeln und Senf Deer sausage from local forest with fried potatoes and mustard	18,50 €