

# *Chefs - Menü*

***gebratene Garnelen***  
*an frischen Salaten der Saison*  
*mit Aioli und Baguette*

☆☆☆

***½ Pfund Velener Stangenspargel***  
*mit kleinem Rumpsteak, Kräuterbutter,*  
*Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise*

☆☆☆

***Herrencreme***

*als 2-Gang-Menü ohne Dessert 29,90 €*  
*als 3-Gang-Menü 33,50 €*

*Eine Liste der bei uns im Haus verwendeten Zusatzstoffe & Allergene  
finden sie an unserer Rezeption*

# Vorspeisen

## **gebratene Garnelen**

*an frischen Salaten der Saison  
mit Aioli und Baguette*

10,20 €

*wahlweise noch mit leckerem Spargel dazu*

13,50

## **hausgebeizter Lachs**

*auf Pumpernickel, Sahnemeerrettich & Salat*

9,80 €

## **Die kleine Meckerliesel**

*kleiner Gartensalat mit gebratenem Ziegenkäse,  
Kräutern, Nüssen und Waldhonig*

8,90 €

*Eine Liste der bei uns im Haus verwendeten Zusatzstoffe & Allergene  
finden sie an unserer Rezeption*

# Suppen

## **Schwäbische Festtagssuppe**

*hausgemachte Rinderkraftbrühe  
mit Grießklößchen, Suppenmaultaschen und Brätklößchen*

6,70 €

ODER als:

## **Frittatensuppe**

*Rinderkraftbrühe mit  
Kräuterpfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse*

6,20 €

## **Spargelcremesüppchen**

*mit Kräutercroutons*

5,50 €

*zu allen Suppen servieren wir ihnen Baguette!*

*Eine Liste der bei uns im Haus verwendeten Zusatzstoffe & Allergene  
finden sie an unserer Rezeption*

# *Dinnete*

= schwäbischer Flammkuchen ist ur-schwäbisch und kommt von dünn. Alle Dinnete sind mit Schmand bestrichen

## ***Dinnete „Speck“***

*Speck ~ Lauch ~ Zwiebeln 11,20 €*

## ***Dinnete „Ziegenkäse“***

*Ziegenkäse ~ Lauch ~ Zwiebeln ~ Honig 11,60 €*

## ***Dinnete „Lachs“***

*Lachs ~ Tomaten ~ Lauch 12,20 €*

## ***Dinnete „Italia“***

*Tomate ~ Mozzarella ~ Basilikum 11,40 €*

## ***Dinnete „Spargel“***

*weißer Spargel ~ Kirschtomate 11,60 €*

*Eine Liste der bei uns im Haus verwendeten Zusatzstoffe & Allergene  
finden sie an unserer Rezeption*

# Salate

## **Salat zum Hauptgang oder einfach als leichter Einstieg**

*verschiedene Salate der Saison  
mit unserem leckeren Hausdressing*

4,80 €

## **Salat und Wahl**

*Knackige Blattsalate der Saison mit Hausdressing, wahlweise: mit  
gebratener Hähnchenbrust*

17,50 €

*oder*

*gebackenem Ziegenkäse mit Kräutern, Nüssen und Honig*

16,20 €

*oder*

### **„Surf & Turf“**

*kurz gebratenem Steak vom Lembecker Weiderind  
mit Garnelen & Kräuterbutter*

21,20 €

*Bestellen sie doch zu ihrem Salat noch  
1 Portion leckere Kringel-Pommes zum Naschen (3,90€)*

*zu allen Salaten servieren wir ihnen Baguette!*

# Hauptgerichte

## **Allgäuer Käs´spätzle**

*handgemachte Spätzle und Allgäuer Emmentaler  
mit Röstzwiebeln und Salädle*

12,80 €

## **Steak (250gr) mit Röstzwiebeln**

*kurz gebratener Rücken vom Lembecker Weiderind  
mit Butterspätzle, Röstzwiebeln und Gemüse  
für die Südländer „schwäbischer Zwiebelrostbraten“*

23,80 €

„Seniorenportion“ 18,20 €

*(Alternativ zu den Spätzle auch gerne Pommes oder Bratkartoffeln)*

## **Rahmschwammerl**

*Spinatknödel mit Pilzen in Kräuterrahm und Salädle*

16,40 €

## **„Berg-Pfännchen“**

*rosa gebratenes Schweinefilet mit Butterspätzle,  
Maultäschle, Pilzrahmsauce und Gemüse*

18,60 €

*Eine Liste der bei uns im Haus verwendeten Zusatzstoffe & Allergene  
finden sie an unserer Rezeption*

### **„Hohe Mark Schnitzel“**

*Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet,  
mit Pilzrahmsauce, einem Spiegelei,  
Pommes und Salädle*

**15,60 €**

*Gerne auch als „Cordon bleu“ gefüllt mit:*

**Klassik** = Kochschinken, Käse

**Allgäu** = Speck, Zwiebeln, Emmentaler

**17,50 €**

### **freitags frische Forelle**

*immer ab Freitags, solange der Vorrat reicht!  
in Mandelbutter gebratene frische Forellen aus dem Anglerparadies  
Hochmoor mit Butterkartoffeln und Salädle*

**17,90 €**

### **„ALM - Burger“**

*100 % bestes Münsterländer Rindfleisch (180gr)  
im Brötchen, Salat, Bacon, Emmentaler, Tomate,  
BBQ-Sauce, Zwiebeln, Gewürzgurke  
mit Pommes frites und Mayo*

**16,90 €**

*Eine Liste der bei uns im Haus verwendeten Zusatzstoffe & Allergene  
finden sie an unserer Rezeption*

# “Bis Johanni nicht vergessen: sieben Wochen Spargel essen.”

---

<i>1 Pfund frischer Stangenspargel</i>	<i>17,80 €</i>
<i>½ Pfund</i>	<i>14,80 €</i>
<i>½ Pfund mit Kräuterrührei</i>	<i>16,80 €</i>
<i>½ Pfund mit 2erlei Schinken (Schwarzwälder / Kochschinken)</i>	<i>19,20 €</i>
<i>½ Pfund mit gebratenem Medaillons vom Schweinefilet</i>	<i>21,80 €</i>
<i>½ Pfund mit paniertem Schnitzelchen</i>	<i>20,20 €</i>
<i>½ Pfund mit rosa gebratenem Rumpsteak 160gr.</i>	<i>25,80 €</i>
<i>½ Pfund mit gebratenem Zanderfilet</i>	<i>23,20 €</i>

*Zu allen Spargelgerichten servieren wir  
Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise  
oder wahlweise zerlassene Butter*

*Eine Liste der bei uns im Haus verwendeten Zusatzstoffe & Allergene  
finden sie an unserer Rezeption*



# *Abendkarte*

## ***Strammer Max***

*Schinkenbrot mit Spegelei und Gewürzgurke  
auf Wunsch gerne mit Bratkartoffeln*

*6,90 € / 10,20 €*

## ***„Wurstsalat Melchenberg“***

*Schinkenwurst, Essiggurke,  
Zwiebeln, Käse, Radieschen*

*8,90 €*

## ***„Saure Kutteln“***

*Saftige Streifen vom Rindermagen in feiner Cremesauce  
mit Bratkartoffeln*

*9,50 €*

## ***die „höchste“ Currywurst der Region***

*mit hausgemachter Sauce und Pommes*

*7,20 €*

*Eine Liste der bei uns im Haus verwendeten Zusatzstoffe & Allergene  
finden sie an unserer Rezeption*

# *Für unsere kleinen Gäste*

## ***Hausgemachte Butterspätzle***

*mit Rahmsauce*

*420 Cent*

## ***Misch Masch***

*Schwäbische Spätzle mit Rahmsauce*

*versteckt unter Pommes Frites*

*680 Cent*

## ***Portion Pommes mit Ketchup & Mayo***

*390 Cent*

## ***Chicken Nuggets mit Pommes***

*820 Cent*

## ***Räuberteller***

*Naschen bei den Großen*

*0 Cent*

*Eine Liste der bei uns im Haus verwendeten Zusatzstoffe & Allergene  
finden sie an unserer Rezeption*

# Dessert

## **Mini-Dessert**

*Kleine Vanille – Creme Brûlée  
mit einer Tasse Seeberger-Espresso*

5,20 €

*ohne Espresso 3,80 €*

## **Münsterländer Herrencreme**

4,80 €

## **der beste Schokoladenkuchen**

*mit halbflüssigem Kern, Vanilleeis und Beeren*

6,90 €



*Eine leckere Auswahl an „ Verdauerle“  
präsentieren wir ihnen auf dem Fass : z. B :*

*Pistenrenner(Williams-Birne), Urbayer(Kräuterlikör), Wildbeere  
Haselnussgeist, Pflaume, Waldhimbeere, Obstbrand aus dem Holzfass,*

*Eine Liste der bei uns im Haus verwendeten Zusatzstoffe & Allergene  
finden sie an unserer Rezeption*