HOTEL GÄRTNER Restaurant

SPEISEKARTE

Unser Serviceteam empfiehlt zum Aperitif:

EVA´S Alkoholfreier Heuaperitif
Hausgemachter Heusirup aufgespritzt mit Limette & Minze 0,2l € 4,80
***

Der Klassiker: Aperol Spritz - Aperol, Sekt und Spritzer Soda € 6,90
***

Sekt Hausmarke € 4,60 / Perlfrucht - alkoholfreier Secco von Heimat € 4,60
***

Kir - Cassis mit Weißwein 0,1 l € 6,20
***

Teinacher Genusslimonade *0,33l € 3,90*
- Mango Maracuja Orange
- Limette Minze

Pfirsich-Eistee 0,2l € 2,60 | 0,4l € 3,80

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	*€ 6,50*
Feine Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis	*€ 6,50*

Salate und Vorspeisen

Feldsalatröschen in Walnussdressing mit Granatapfelkernen, Speck und Croutons	*€ 12,50*
Scheiben vom Räucherlachs mit Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich an herbstliche Blattsalaten	*€ 24,00*
Große bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust vom Grill	*€ 18,00*
Vital Salatbowl mit Rohkost- und Blattsalaten mit vegetarischen Kartoffel-Frischkäsetaschen	*€ 18,00*

UNSERE VEGETARISCHEN GERICHTE

Kürbisravioli in Butter geschwenkt auf feinem Kürbisragout € 18,00

Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen, Wurzelgemüse und frische Kräutern € 19,00

dazu empfehlen wir: Bunter Beilagensalat € 6,00

Ganz Aktuell:

Nach Hausrezept eingelegter Sauer Braten *mit Apfelrotkohl und Knödel* *€ 27,50*

Züricher Kalbsgeschnetzeltes *mit Kartoffelrösti und Salatteller* *€ 32,00*

Scheiben von der Hirschkalbskeule *in Wachholderjus mit Preiselbeeren, Spätzle und Gemüse* *€ 32,00*

Unsere Klassiker:

Zwiebelrostbraten *vom Grill mit Spätzle und Salatteller* *€ 33,00*

Rumpsteak *vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller* *€ 34,00*

Hähnchenbrust *vom Grill in feiner Rahmsoße mit Kroketten und Gemüse* *€ 24,00*

Paniertes Putenschnitzel *mit Pommes Frites und Salatteller* *€ 24,00*

Schweinefiletmedaillons *in Champignonrahmsoße mit Spätzle und Salatteller* *€ 27,50*

Aus Neptuns - Reich:

Gebratenes Zanderfilet *an Thymianbutter mit Petersilienkartoffeln und Salatteller* *€ 27,50*

Gebratenes Seehechtfilet *auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln* *€ 26,00*

Typisch Schwäbisch:

Hausgemachte Maultaschen *in Champignonrahmsoße mit Salaten umlegt* *€ 19,00*