

Aperitifs

<i>Glas Sekt Hausmarke</i>	<i>-halbtrocken-</i>	<i>0,10 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Glas Riesling Sekt Methode Traditionel</i>			
<i>Weingut Jäggle</i>	<i>-trocken-</i>	<i>0,10 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Glas Sekt mit</i>			
<i>Holundersirup</i>		<i>0,10 l</i>	<i>3,90 €</i>



*Unsere besondere Weinempfehlung finden Sie im
Bistrobereich
auf den Tafeln über dem Digestivtisch.*

Sehr geehrte Gäste,

*unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Bitte
sprechen Sie uns bei Unverträglichkeiten an und fragen Sie nach
unserer Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen.*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Sporthotel Team

A Farbstoff, B Konservierungsstoffe, C Antioxidationsmittel, D Geschmacksverstärker, E Süßstoffe,
F Phosphate, G Geschwärzt J Koffeinhaltig

Vegetarisch
Allergenenspeisekarte auf Anfrage



Vorspeisen / Entrée / Hors-d'oeuvres

Kraftbrühe ^{A,C,D} mit Flädle

Consommé with pancake stripes
Consommé avec bandes de crêpes



€ 4,50

Salat Carprese - Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto+Crema de Balsamico ^{A,C}

Tomato mozzarella with Basil pesto
Tomate Mozzarella avec pesto de basilic



€ 7,80

Salate / Salad / Salades

Blattsalate mit Hausdressing ^{D,E}

Green Salad with special House dressing
Salade verte avec sauce á la maison



€ 4,80

Gemischter Salat mit Hausdressing ^{C,D,E}

Mixed Salad with special House dressing
Salade mixte avec sauce á la maison



€ 5,20

Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrusttranchen ^{C,D,E}

Salad dish with fried Chicken
Salade Plate avec frit de chicken

€ 11,90

Großer Salat mit Hausdressing dazu Wildlachs ^{B,C,D,E}

Large Salad with special House dressing and wild salmon
Grande salade avec á la maison et saumon sauvage

€ 14,90

Blattsalat mit Essig + Öl Dressing ^{D,E}

und Black Tiger Garnelen in Knoblauch

Green Salad with Vinegar and Oil and Black tiger prawns and Garlic

Salade de feuilles avec vinaigrette à l'huile de vinaigre et crevettes tigrées noires et Ail

€ 16,90

A Farbstoff, B Konservierungsstoffe, C Antioxidationsmittel, D Geschmacksverstärker, E Süßstoffe, F Phosphate, G Geschwärzt J Koffeinhaltig

Vegetarisch
Allergenspeisekarte auf Anfrage



Rind / Beef / Boeuf

Argentinisches Rumpsteak „Hofmeister Art“ € 20,90
mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites _{B,C,F}
oder Spätzle _{F,B} **und Kräuterbutter**

Beef steak with fried potatoes or french fries or regional pasta and herbs butter
Steak de boeuf avec pommes de terre ou frites ou régional pasta et beurre aux fines herbes

Schwein / Pork / Porc

„Cordon Bleu“ vom Schwein, gefüllt mit Käse € 14,90
und Schinken _{B,C,F} **dazu Bratkartoffeln** _{B,C,F}
oder Spätzle _{F,B}

Pork stuffed with cheese and ham and fried potatoes
Porc farci au fromage et au jambon et pommes de terre

Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites € 11,90
oder Spätzle _{F,B}

Pork escalope with french fries or regional pasta
Panè steak de porc avec frites ou régional pasta

Spareribs mit Potato Wedges und Barbecuesoße _{B,D} € 18,50
Spareribs with potatoe wedges and barbecues
Spareribs avec des quartiers de pommes de terre et des barbecues

Kindergerichte

Portion Pommes Frites € 4,00
Portion french fries
Portion frites

„Chicken Nuggets“ mit Pommes Frites _{F,B} € 6,50
Chicken nuggets with french fries
Nuggets de poulet avec frites

Kinderschnitzel mit Pommes Frites _{F,B} € 6,90
Children pork escalope with french fries
Enfants Panè steak de porc avec frite

A Farbstoff, B Konservierungsstoffe, C Antioxidationsmittel, D Geschmacksverstärker, E Süßstoffe,
F Phosphate, G Geschwärzt J Koffeinhaltig

Vegetarisch
Allergenspeisekarte auf Anfrage



Fisch / fish / poisson

**Lachsfilet auf Blattspinat mit
Tagliatelle in Rieslingsahnesauce** A,B,D,E,F € 14,90
Salmon fillet on spinach with tagliatelle in white wine sauce
Filet de saumon sur épinards avec sauce au vin blanc tagliatelles dans

Pasta / pasta / pâtes

Tagliatelle mit Pesto B,F € 9,50
Tagliatelle green pesto
Tagliatelle pesto verde

Tagliatelle ala Panna B,F € 9,50
Penne with ham cream sauce
Penne à la sauce à la crème de jambon

Flammkuchen

„Flammenkuchen Klassik“ € 7,90
mit Speck und Zwiebeln A,B,C,D,E,F
Tarte with bacon and onions
Tarte au lard et aux oignons



A Farbstoff, B Konservierungsstoffe, C Antioxidationsmittel, D Geschmacksverstärker, E Süßstoffe,
F Phosphate, G Geschwärzt J Koffeinhaltig

Vegetarisch
Allergenspeisekarte auf Anfrage



Vesper

Wurstsalat mit Brot ^{B,C,D,E,F} <i>Sliced sausage salad with onions and bread</i> <i>Salade de saucisse avec pain</i>	€ 8,50
oder Bratkartoffeln ^{B,C,F} <i>or with fried potatoes</i> <i>ou avec pomme de terre</i>	€ 9,90
Elsässer Wurstsalat (Käsestreifen) mit Brot ^{B,C,D,E,F} <i>Sliced sausage and cheesesald with onions and bread</i>	€ 8,90
oder Bratkartoffeln ^{B,C,F} <i>or with fried potatoes</i> <i>ou avec pomme de terre</i>	€ 10,50

Eiskarte

Gemischtes Eis mit Sahne ^{A,D,E} <i>Mixed ice cream with whipped cream</i> <i>Glace mixte avec la crème fouettée</i>	€ 4,50
Eiskaffee ^{A,D,E,J} <i>Iced coffee</i> <i>Café glacé</i>	€ 4,50
Eisschokolade ^{A,D,E} <i>Ice chocolate</i> <i>Crème glacée au chocolate</i>	€ 4,50
Hausgemachte Panna Cotta ^{D,E} <i>Homemade panna cotta</i> <i>Panna cotta maison</i>	€ 4,50
Crème Brûlée ^{D,E}	€ 4,50
Spezialität des Küchenchefs – Tiramisu ^{B,D,J}	€ 4,50



A Farbstoff, B Konservierungsstoffe, C Antioxidationsmittel, D Geschmacksverstärker, E Süßstoffe, F Phosphate, G Geschwärzt J Koffeinhaltig

Vegetarisch
Allergenempfehlungskarte auf Anfrage

