

Suppen – Soups

€

Flädlesuppe

5,90

mit Pfannkuchenstreifen, frischen Gemüsestreifen und Schnittlauch
Swabian `Flädlesuppe` with pancake strips, fresh vegetable strips and chives

Scharfe Curry-Kokossuppe

7,20

mit Garnelen, gekocht mit Ingwer, Zitronengras und Limonenblättern
Spicy curry-coconut soup with shrimps, cooked with ginger, lemongrass and lime leaves

Fruchtige Tomatensuppe (vegan & vegetarisch)

6,30

mit frischen Kräutern
Tomato soup with fresh herbs (vegan & vegetarian)

Vorspeisen – Starters

Angemachtes Rindertartar vom Weiderind

8,60

mit Zwiebeln, Kresse und Baguette
Seasoned beef tartar with onions, served with baguette and cress

Rindercarpaccio

11,80

Hauchdünne Scheiben vom Rind mit Olivenöl, Rucola und gehobeltem Grana Padano
Beef carpaccio with olive oil, rucola and shaved Grana Padano cheese

Fetakäsewürfel mariniert (vegetarisch)

7,90

in leichter Koblach-Kräuter-Marinade mit schwarzen Oliven und Baguette
Feta cheese cubes in a light garlic-herb marinade, served with black olives and baguette (vegetarian)

Salate – Salads

Klassischer Caesar Salat

14,50

mit Herzen vom Romanasalat, dem typischen Caesar-Dressing, (vegetarisch)
serviert mit Kirschtomaten, gehobeltem Grana Padano und Croûtons
Caesar salad of romaine salad hearts with the typical Caesar salad dressing,
served with cherry tomatoes, shaved Grana Padano cheese and croutons (vegetarian)

dazu wahlweise mit...

gegrillter marinierter Hähnchenbrust

17,50

optional with grilled marinated chicken breast

Gemischter Salat

5,50

mit Kartoffel-, Kraut-, Karottensalat, Tomate, Blattsalat und hauseigenem Dressing
Mixed salad of potatoes, cabbage, carrots and lettuce with a homemade salad
(Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht – Only together with a main course)

Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.
Die Allergiehinweise finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.
All prices include service and VAT.
For allergy information see the last page of our menu.

Schwäbische Klassiker – Swabian Dishes

€

Schwäbische Käs'spätzle in der Pfanne (vegetarisch)

12,50

mit frischer Sahne, geschmelzten Zwiebeln und Blattsalat

Swabian "Spätzle" egg pasta with cheese and cream, melted onions and leaf lettuce salad

Selbstgemachte schwäbische Maultaschen®

14,20

mit geschmelzten Zwiebeln und Bratensoße, serviert mit Kartoffel- und Blattsalat

Homemade Swabian "Maultaschen" ravioli with melted onions and gravy, served with a potato & lettuce salad

Zwiebelrostbraten vom Deutschen Rind

27,20

mit kräftiger Soße, geschmelzten Zwiebeln und handgeschabten Spätzle

Swabian roast beef with a hearty sauce, melted onions and Swabian "Spätzle" egg pasta

Nudelgerichte – Pasta Dishes

Bunte Tagliarini mit Garnelen

18,80

mit gebratenen Garnelen, Kirschtomaten, Rucola, Petersilie, Knoblauch,

Chili, Weißwein, Sahne und frischem Zitronensaft

Colorful Tagliarini pasta with fried shrimps, cherry tomatoes, rucola, parsley, garlic, chili, white wine, cream and fresh lemon juice

Selbstgemachte Ravioli[Ⓞ]

17,90

gefüllt mit Spinat und Ziegenkäse, serviert in Tomaten–Sahnesoße und Grana Padano

Homemade ravioli stuffed with spinach and goat cheese, served in a tomato & cream sauce, with Grana Padano cheese

Fleisch & Fischgerichte – Meat and Fish Dishes

Auf der Haut gegrilltes Eismeerlachsfilet

24,80

mit feiner Gewürzsoße und Grillgemüse

Grilled arctic salmon with a spicy sauce and grilled vegetables

Gegrillte Hähnchenbrust

19,90

mariniert in Zitronengras, Ingwer, Knoblauch, Dattelhonig, Chili und

gebackenen würzigen Kartoffelecken

Grilled chicken breast marinated with lemongrass, ginger, garlic, date syrup and chili, served with potato wedges

Klassisches Wiener Schnitzel

21,50

vom Kalb mit Pommes Frites und Zitrone

Wiener Schnitzel made from veal, served with French fries and lemon

Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Die Allergiehinweise finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

All prices include service and VAT.

For allergy information see the last page of our menu.

Unser thailändischer Koch Witya Khrutram empfiehlt:

Our Thai cook Witya Khrutram recommends:

€

Gelbes Thai-Curry (leicht scharf), nach Originalrezept.

19,50

Hähnchenbruststreifen und knackiges Gemüse, gekocht in einem Sud aus Kokosmilch, Zitronengras, Kurkuma, Knoblauch, Limonenblättern und Chili, dazu Basmatireis

Spicy yellow Thai-curry with chicken breast strips and fresh vegetables, cooked in a broth of coconut milk, lemongrass, turmeric, garlic, lime leaves and chili, served with basmati rice

Wahlweise auch **vegan & vegetarisch ohne Hähnchenbruststreifen**

18,10

Have it vegan/vegetarian without chicken breast strips

Frisch vom Lavasteingrill – From the lava stone grill

Schweinefilet 200g®

19,90

mit Waldpilzrahmsoße und handgeschabten Spätzle

Pork filet 200g with wild mushroom & cream sauce and homemade Swabian "Spätzle" egg pasta

Rinderhüftsteak 200g

23,50

mit hausgener Kräuterbutter und Pommes frites

Sirloin steak 200g with homemade herb butter and French fries

Rumpsteak vom Deutschen Weiderind

mit hausgener Kräuterbutter und Pommes frites

Rumpsteak 200g with homemade herb butter and French fries

€ 28,50

Burger – Burgers

Großer WYNDHAM Burger (180gr.)

aus 100% gebratenem Rindfleisch 180 gr. mit knackigem Salat, Tomaten, roten Zwiebelringen, Gewürz Gurken und hausgener scharfer Spezialsoße, serviert mit Pommes frites

100% beef patty with lettuce, tomatoes, red onions, gherkins and our spicy house sauce, served with French fries

€ 17,50

dazu wahlweise mit... / optionally with...

Käsemischung aus Cheddar und Mozzarella

3,00

Cheddar & Mozzarella cheese mix

Extra Burgerfleisch

5,20

Extra beef patty

Veganer Burger

aus 100% gebratenem Gemüse, Olivenöl und Gewürzen mit knackigem Salat, Tomaten, roten Zwiebelringen, Gewürz Gurken und hausgener scharfen Spezialsoße, serviert mit Pommes frites

100% grilled vegetables, olive oil and spices, with lettuce, tomatoes, red onions, gherkins and spicy house sauce, served with French fries

€ 15,80

Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Die Allergiehinweise finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

All prices include service and VAT.

For allergy information see the last page of our menu.

Beilagen – Side Dishes

(Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht – Only together with a main course)

	€
Bratensoße – gravy	1,80
Waldpilzrahmsoße – wild mushroom & cream sauce	2,50
Selbstgemachte würzige Kartoffelecken – homemade spicy potato wedges	4,20
Pommes frites – French fries	4,20
Gebutterte Spätzle® – Swabian „Spätzle“ egg pasta with butter	4,20
Grillgemüse – Grilled vegetables	5,50
Süßkartoffel Pommes frites mit scharfem Dip – sweet potato fries with a hot dip	4,20

Dessert - Desserts

Mousse von der goldenen Schokolade mit leichtem Karamelgeschmack Mousse of golden chocolate with light caramel flavour	5,30
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanillesoße shredded pancakes with raisins and vanilla sauce	6,80
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Apple strudel fresh from the oven, with vanilla ice cream and whipped cream	6,50
Crème Brûlée Crème Brûlée	5,20
Coupè Vanilla Vanilleeis mit Schokoladensoße Vanilla ice cream with chocolate sauce	4,90
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne Hot raspberries with vanilla ice cream and whipped cream	6,50

Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Die Allergiehinweise finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

All prices include service and VAT.

For allergy information see the last page of our menu.