

Suppen – Soups

€

Flädlesuppe

5,90

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

Scharfe Curry-Kokossuppe

7,20

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

Fruchtige Tomatensuppe (vegan & vegetarisch)

6,30

mit frischen Kräutern
Tomato soup with fresh herbs

Vorspeisen – Starters

Angemachtes Rindertartar vom Weiderind

8,60

mit Zwiebeln, Kresse und Baguette
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 marinated (vegetarian) in light garlic herb marinade, with black olives and baguette

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 hearts with the typical Caesar dressing,
served with cherry tomatoes, shaved Grana Padano cheese and croutons

dazu wahlweise mit...

gegrillter marinierter Hähnchenbrust

17,50

Grilled marinated chicken breast

Gemischter Salat

5,50

mit Kartoffel-, Kraut-, Karottensalat, Tomate, Blattsalat und hauseigenem Dressing
Mixed salad with potato-, cabbage and carrotsalad, tomato, leaf lettuce and house dressing
(Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht – Only in conjunction 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" noodles with cheese and cream, melted onions and leaf lettuce

Selbstgemachte schwäbische Maultaschen® 14,20

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

Selfmade Swabian "Maultaschen" ravioli with melted onions and gravy, served with potato salad and leaf lettuce

Zwiebelrostbraten vom Deutschen Rind 27,20

mit kräftiger Soße, geschmelzten Zwiebeln und handgeschabten Spätzle

Swabian roast beefsteak with hearty sauce, melted onions and Swabian "Spätzle" noodles

Nudelgerichte – Pasta Dishes

Bunte Tagliarini mit Garnelen 18,80

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

Chili, Weißwein, Sahne und frischem Zitronensaft

Colorful noodles 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

Selfmade ravioli stuffed with spinach and goat cheese, served in tomato cream sauce and Grana Padano cheese

Gebratener Basmati Reis (vegan & vegetarisch) 14,90

mit Knoblauch, Chili und frischem Gemüse

Fried Basmati rice (vegan & vegetarian) with garlic, chili and fresh vegetables

Fleisch & Fischgerichte – Meat and Fish Dishes

Auf der Haut gegrilltes Eismeerlachsfilet 24,80

mit feiner Gewürzsoße und Grillgemüse

Grilled arctic salmon with spicy sauce and grilled vegetables

Gegrillte Hähnchenbrust 19,90

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

gebackenen würzigen Kartoffelecken

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

Klassisches Wiener Schnitzel 21,50

vom Kalb mit würzigen Kartoffelecken und Zitrone

Schnitzel Vienna with potato wedges 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, Limonenblätter und Chili, dazu Basmatireis

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

Wahlweise auch **vegan & vegetarisch ohne Hähnchenbruststreifen**

18,10

Have it vegan 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" noodles

Rinderhüftsteak 200g

23,50

mit hauseigener Kräuterbutter und Pommes frites

Sirloin steak 200g with homemade herb butter and French fries

Rumpsteak vom Deutschen Weiderind

mit hauseigener Kräuterbutter und Pommes frites

Rumpsteak 200g with homemade herb butter and French fries

€ 28,50

Burger – burger

Großer WYNDHAM Burger (180gr.)

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

100% beef patty with lettuce, tomatoes, red onions, gherkins and 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, Gewürzgurken und hauseigener scharfer Spezialsoße, serviert mit Pommes frites

100% vegetables, olive oil and spices, with lettuce, tomatoes, red onions, gherkins and 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 in conjunction with a main course)

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

Dessert - Desserts

Mousse von der goldenen Schokolade mit leichtem Karamelgeschmack Mousse of golden chocolate with light caramel taste	5,30
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanillesoße sliced pancakes with raisins and vanilla sauce	6,80
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Apple strudel from the oven with vanilla ice cream and 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.