

Wildkarte

Wildrahmsuppe

mit Preiselbeeren-Sahne

4,50



Wild-Ragout mit Waldpilzen

dazu Spätzle, Bratapfel und Preiselbeeren

15,90

Wild Teller „Hirschkamp“

21,90

Speckrosenkohl, Semmelknödel

Und Williams-Birne und Preiselbeeren

Hirschsteak in Wildrahmsauce

mit Pfifferlingen, Mandelbroccoli, Kroketten
und Williams-Christbirne mit Preiselbeeren

19,90

Rehmedaillons in Mischpilzen

mit Mandelbroccoli und Berner Rösti

22,90

Rehbraten in pikanter Wildsauce

mit Kroketten, Gemüse und Preiselbeeren

17,90

Wildschweinbraten in pikanter Wildsauce

mit Rotkohl und Bratkartoffeln

17,90

Wildschweintrübensteak in Waldpilzen

18,90

mit Apfelerotkohl und Bratkartoffeln

Aperitifs



191	Sherry <i>dry, medium</i>	3,20	195	VW- Cocktail <i>Vermouth</i> <i>mit Williamsbirne</i>	4,90
192	Martini <i>bianco, rosso</i>	3,20			
193	Campari ⁽¹⁾ <i>mit Orange oder Soda</i>	4,90	197	Glas Prosecco	3,90

kalte Vorspeisen

- MIT BROT UND BUTTER -

4	Mozzarella-Caprese <i>mit Tomate</i> <i>und Basilikum</i>	8,90
26	Krabbencocktail ^(1,2)	8,70
27	Räucherlachs <i>mit Sahnemeerrettich</i> ^(4,5)	8,90

1 **Carpaccio**
von der Rinderlende
mit Kräuter-
Pfeffermantel 9,90

2 **„ANTIPASTI“**
mediterrane Vorspeise
mariniertes
südländisches
Gemüse, garniert
mit Feta-Käse ⁽²⁾ 8,90

Suppen



5	Rindfleischsuppe ⁽⁴⁾	3,10
6	Hühnersuppe ⁽⁴⁾ <i>mit Einlage</i>	3,10
10	Zwiebelsuppe <i>gratiniert</i>	4,00
11	Brokkoli-Cremesuppe	3,50
25	Fischsuppe „nach Art des Hauses“ ⁽⁴⁾	4,90

vegetarisch

14 **Bruschetta**

geröstetes
Weißbrot
mit Tomaten,
Knoblauchbutter
und Olivenöl 4,60

19 **gebackener Feta-Käse** ⁽²⁾

garniert mit
Zwiebeln
und Paprika,
in Folie
gebacken 7,90

warme Vorspeisen

15 **Schnecken** ⁽²⁾

geröstet mit Knoblauch,
und gratiniert mit
Sauce Provencale ^(1,4) 8,20

16 **Champignonköpfe**

gefüllt mit Krabben ⁽²⁾,
gratiniert mit Käse ⁽²⁾
und Sauce Provencale ^(1,4)
gereicht auf Reisbett 9,90

30 **Scampi** ⁽²⁾ „Provencale“

in würziger Sauce Provencale ^(1,4)
an kleinem Salatbouquet 8,50



Für unsere kleinen Gäste · BIS 10 JAHRE ·

21 **Samson Steak**

kleines Putensteak
mit Broccoli, Pommes Frites
und reichlich Sauce Bernaise 6,20

22 **Diddl's Schnitzel**

kleines Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup

Salate

- 104 **Salat Nizza**
• MIT JOGHURT-DRESSING •
*frische Blattsalate
mit Thunfisch* 8,50
- 105 **Bauernsalat** ***
• ÖL-ESSIG •
*Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Paprika
und Feta-Käse* ⁽²⁾ 8,50
- 106 **Hausschüssel** ***
• MIT HAUSDRESSING ^(2,4,14) •
*bunter Salatteller
mit Putenbrust* 8,90
- 110 **Salat Hirschkamp**
• MIT HAUSDRESSING •
*mit Streifen
gegrillter Putenbrust
Ananas, Krabben* ⁽²⁾
*und einer
Folienkartoffel* 12,80
-
- 95 **Beilagensalat**
Hausdressing ^(2,4,14) 3,20

Nudeln

- 112 **Bandnudeln**
„Mediterran“
*Bandnudeln mit
mediterranem Gemüse
und würzig-pikanter
Tomatenjus* 9,90
- 113 **Bandnudeln** ***
„Hirschkamp“
*mit Brokkoli, Pfifferlingen
und Champignons,
gratiniert
mit Käse-Rahm* ⁽²⁾ 11,90

Gemüse

- 116 **Gemüseteller**
*Saisongemüse mit
Sauce Hollandaise* 10,90
- 117 **Brokkoli „Gratin“**
gratiniert mit Schinken ^(4,7)
und Käse-Rahm ⁽²⁾, dazu
*eine Folienkartoffel
mit Sauerrahm* 9,90

Fisch

ZU DEN
FISCHGERICHTEN
REICHEN WIR EINEN KLEINEN
GEMISCHTEN BLATTSALAT, UND SOWEIT
NICHT ANDERS VERMERKT, AUCH NOCH
SPINAT UND DRILLINGSKARTOFFELN

- 41 **Schollenfilet** ***
mit Orangensauce 13,90
- 42 **Seeteufelfilet (Lotte)**
mit Weißweinsauce 21,90
- 43 **Filet vom Zander** ***
mit Krabbensauce ^(1,4) 15,90
- 45 **Lachssteak**
mit Knoblauch-Olivenöl 15,20
- 46 **Rotbarschfilet** ***
mit Dillsauce 13,90



- 37 **Filet vom Lachs und Zander**
mit Scampi in Sauce Provencale ^(1,4) 18,50

- 38 **Lachsfilet Florenz**
Überbacken mit Käse ⁽²⁾, *Krabben* ⁽²⁾
und Blattspinat 16,50

- 40 **Fischplatte** *** · AB 1 PERS. ·
Calamares, Scampi und Fischfilets nach Wahl unseres Küchenchefs
→ PRO PERSON 22,90
-

- 51 **Forelle vom Grill** 13,20

- 54 **Calamares „Dalmatiner Art“** 12,60

*Beachten Sie bitte
auch unsere
Tagesempfehlungen*

STEAK BÖRSE

- 131 **Rumpsteak**
„Santa Cruz“ ***
*mit Pfeffersauce,
Kroketten und
Prinzessbohnen* 16,90
- 132 **„Cordon Rouge“**
*Rumpsteak gefüllt
mit Schinken ^(4,7) und Käse ⁽²⁾,
dazu Bratkartoffeln und
gemischter Salat ^(2,4,14)* 16,50
- 133 **Zwiebelrumpsteak**
*mit Pommes Frites
und Salat ^(2,4,14)* 16,90
- 136 **Rinderfilet**
„Art des Hauses“
*gratiniert
mit Käse ⁽²⁾ und Krabben ⁽²⁾
in Sauce Provençal ^(1,4),
dazu frischer Brokkoli
und Kroketten* 23,90

Hüft-Steak

mageres, fettfreies Stück

61	200 g	14,90
62	300 g	17,90

Rumpsteak

*durchwachsen, saftig
und mit Fettrand gegrillt*

63	200 g	17,50
64	300 g	22,90

Filet-Steak

*fettfreies zartes Stück
aus der Rinderlende*

65	200 g	23,50
66	300 g	27,90

**ALS BEILAGE ZU DIESEN STEAKS
SERVIERT WIR EINE FOLIEN-
KARTOFFEL MIT SAUERRAHM
UND EINEN KLEINEN SALAT.**

weitere Beilagen

72	Hollandaise	2,40
74	Knoblauchsauce	2,00
76	Pfeffersauce	2,30

81	Brokkoli	3,90
82	Champignons	3,90
83	Blattspinat	3,90
84	Pfifferlinge	7,90
86	Röstzwiebeln	2,00

vom Grill

141 **Räuber-Spieß**
*Schweinerücken,
Hacksteak
und Rindersteak,
mit Pommes,
Djuvecreis
und Salat ^(2,4,14) 13,90*

144 **Casanova-Spieß**
*verschiedene
Medaillons
mit Speck, Paprika
und Zwiebeln
am Spieß,
dazu Bearnaise,
Bratkartoffeln
und Salat ^(2,4,14) 15,90*



Typisch Balkan

ALS BEILAGE ZU DEN BALKAN-SPEZIALITÄTEN REICHEN WIR AJVAR UND ZWIEBELN, POMMES, DJUVECREIS UND SALAT ^(2,4,14).

701 **Cevapcici**
Fleischröllchen 10,90

702 **Raznjici**
*2 Fleischspieße vom
Schweinenacken 11,90*

703 **Pola-Pola**
*Fleischröllchen und
ein Fleischspieß 10,90*

704 **Pljeskavica**
Zwiebelhacksteak 10,90

143 **Gefülltes Hacksteak**
mit Feta-Käse ⁽²⁾ 11,90

145 **Balkan-Teller**
*Fleischspieß, Cevapcici,
Kotelette, Hack-
und Rindersteak 15,50*

151 **Epigramm - Platte**
• FÜR 2 PERSONEN •
*gegrilltes und paniertes
Fleisch mit Pommes,
und Gemüse 29,50*

Quer Beet

121 **Medaillons
„Imperial“** ***
*Schweinemedallions
mit Sauce Bearnaise,
Gemüse
und Bratkartoffeln* 13,90

123 **Medaillons
„Könighardter Wald“** ***
*Schweinemedallions
überbacken
mit Schinken ^(4,7),
Käse ⁽²⁾ und Pfifferlingen,
dazu Krokette
und Salat ^(2,4,14)* 14,90



139 **STEAK-TELLER**
*Steaks vom Rind
und vom Schwein
mit Champignonköpfen,
frischem Brokkoli
und Bratkartoffeln* 19,90

von Pute

142 **Putenleber
„Berliner-Art“** ***
*mit Röstzwiebeln,
Pommes Frites und
kleinen Salat ^(2,4,14)* 9,90

161 **Putenbrust
„Florida“**
*überbacken mit Käse ⁽²⁾,
Schinken ^(4,7), Ananas
und Sauce Bearnaise,
dazu Röstinchen
und Brokkoli* 12,90

vom Lamm

155 **Lammsteak**
*mit Knoblauch,
Prinzessbohnen und
Bratkartoffeln* 15,90

157 **Lammcarree**
*mit Kräuterkruste,
Blattspinat und
Drillingskartoffeln* 21,90

aus der Pfanne

Schnitzel

- 165 **„Wiener Art“** ***
*Schweineschnitzel
mit Bratkartoffeln
und Salat ^(2,4,14) 9,90*
- 168 **Putenschnitzel
„Mailänder Art“**
*überbacken mit
Schinken und Käse ⁽²⁾
auf Bandnudeln 10,80*
- 169 **„Cordon Bleu“**
*Schweineschnitzel
gefüllt m. Schinken ^(4,7)
und Käse ⁽²⁾, dazu
Kroketten
und Gemüse 13,90*

geschnetzelt

- 124 **Schweinefilet
„Zürcher Art“**
*mit Champignons und
Zwiebeln im Rahm,
dazu Röstinchen 14,50*
- 125 **Feuertopf** ***
*Rindergeschnetzeltes
in scharf- pikanter Sauce,
dazu Butterreis
und Salat ^(2,4,14) 14,90*
- 163 **Putenbrust „Kaschmir“**
*mit Früchten in
süßsaurer Sauce
und Butterreis 11,90*
- 705 **Muckalica**
*geschnetzeltes Schweinefilet
in pikanter Tomaten-
Zwiebel-Paprikasauce
dazu Butterreis 13,90*
- 126 **Pfanne
„Hirschkamp“** ***
*Medaillons vom Rind,
Schwein und Pute
mit Pfifferlingen
und Bratkartoffeln 15,90*

... weitere Informationen

*alle mit *** gekennzeichneten Speisen erhalten Sie auch als kleiner Portion*

ZUSATZSTOFFE

Sehr verehrter Gast,

es ist uns ein Anliegen, Lebensmittel von hoher Qualität zu verwenden. Es gibt aber Produkte, die ohne Zusatzstoffe jedoch nicht erhältlich sind und dennoch von vielen Gästen akzeptiert und auch gewünscht werden. Diese Zutaten in den Speisen und auch Getränken haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben.

Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

- | | |
|--|------------------------------------|
| <i>1) mit Farbstoff</i> | <i>2) mit Konservierungsstoff</i> |
| <i>3) mit Antioxidationsmittel</i> | <i>4) mit Geschmacksverstärker</i> |
| <i>5) geschwefelt</i> | <i>6) geschwärzt</i> |
| <i>7) mit Phosphat</i> | <i>8) mit Milcheiweiß</i> |
| <i>9) koffeinhaltig</i> | <i>10) chininhaltig</i> |
| <i>11) gewachst</i> | <i>12) mit Taurin</i> |
| <i>13) enthält eine Phenylalaninquelle</i> | <i>14) mit Süßungsmittel</i> |
| <i>15) gentechnisch verändert</i> | |

... entscheiden Sie selbst ...