

SUPPEN

Ochsenfleisch-Bouillon mit Markklößchen und Julienne	5,90 €
Ochsenfleisch-Bouillon mit Leberknödel und Schnittlauch	5,90 €
Zwiebelsuppe gratiniert mit geröstetem Bauernbrot und Käse	6,90 €
Kürbiscremesüppchen mit Kernöl und Croutons	5,90 €

SALATE

Winterliche Blattsalate in Kräuter-Dressing mit gebackenem Schafskäse im Pankomantel, dazu Trüffelhonig	13,50 €
Ziegenkäse mit Honig-Walnuss-Kruste auf Rucola-Pflaumenbett	10,50 €
„Guttschänke Salat“ Gemischter Salat im Tortillakörbchen mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	14,90 €
mit argentinischer Rinderhüfte	16,90 €

*Dressings: Kräuter-, Joghurt-, Himbeer-, Gomadressing
Dazu reichen wir frische Minibackwaren*

"FLAMMTILLAS"

ALS VORSPEISE ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Flammtilla mit Crème Fraîche, Speck,
Zwiebeln und Schnittlauchraspel **6,50 €**

Flammtilla mit Creme Fraiche, frischen Feigen, verschiedenen
Käsesorten, frischem Rucola und Tessiner Feigensenfsauce **8,50 €**

Flammtilla mit Crème Fraîche, Sherrytomaten, Serranoschinken,
frischem Rucola, gehobeltem Grana Padano und Trüffelhonig **9,50 €**

FÜR DIE FREUNDE DER VEGANEN KÜCHE

Knusprige Süßkartoffelpommes mit einem Kräuterdipp aus Sojajoghurt **8,50 €**

Knusprige Gemüsetaler (3 Stück)
wahlweise mit Apfelmus oder Kräuterdipp aus Sojajoghurt **7,50 €**

Gewokte Nudeln „Spaghettoni Corti“ mit mediterranem Gemüse **13,90 €**

Burger „Sunny Veggie“ **13,90 €**
Veggie Burger Bun, Mango-Balsamico-Senf Chutney, frische Avocado,
Rucola und Blattsalate, Tomaten und Sprossen

HAUPTSPEISEN

„Allgäuer Käsespätzle“ mit herzhaftem Käse und Röstzwiebeln (vegetarisch)	9,90 €
Knusprige Süßkartoffelpommes im Eimerchen, dazu 3erlei Dipps: Getrübete Mayonnaise, Forellencreme, Kräuterquark	8,50 €
„Gutsschänke-Spezial Schnitzel“ (vom Schweinelachs) gefüllt mit Blutwurstfarce auf Portweinzwiebeln mit Kartoffelstampf und Apfelmus	16,90 €
„Appenzeller Birnenschnitzel“ (vom Schweinelachs) gefüllt mit Appenzeller Käse, Birnenstückchen, Ricotta und Parmaschinken, dazu hausgemachte Krokette	16,90 €
Burger Classic 180g gegrillter Rinderburger mit Salat, Gewürzgurke, Tomate, gedünsteten Zwiebeln, Ketchup, Mayo und Goudakäse, dazu Steak-House Pommes	13,50 €
„Gutshofpfanne“ Medaillons vom Schweinefilet auf cremiger Waldpilzrahmsauce mit Butterspätzle und saisonalem Gemüse	18,50 €

HAUPTSPEISEN

Gewokte Nudeln „Pasta Sassella“ (vegetarisch) mit frischem, mediterranem Gemüse	12,90 €
mit gebratenen Streifen vom Hähnchenbrustfilet	15,90 €
mit gebratenen Streifen von der Rinderhüfte	17,90 €
Spanische Hähnchenpfanne	13,90 €
½ Knoblauchhähnchen auf Kartoffeln, Oliven, Pepperoncini, Datteltomaten und Zucchini gebacken in Olivenöl	
Bigos	15,90 €
Eintopf von Gulasch, Krakauer Wurst, Bauchspeck und Sauerkraut, dazu Kartoffelstampf	
Spareribs auf Sauerkraut, dazu gebröselte Schupfnudeln und Braunbiersauce	15,90 €
Gratinierter Schweinebraten auf Waldpilzsauce	15,90 €
mit Apfelblaukraut oder Sauerkraut und Kartoffelknödel	
Hausgemachte Rinderroulade mit Kartoffelknödel, dazu Apfelblaukraut oder Sauerkraut	15,90 €

WEITERE HAUPTSPESIEN MIT BEILAGENAUSWAHL

Bitte wählen Sie zu diesen Speisen Ihre Lieblingsbeilage aus

½ Hähnchen mit Paprika edelsüß, Knobipaste oder „Piri-piri“	9,50 €
Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinelachs mit Zitronenviertel und Preiselbeeren	10,50 €
Cordon bleu (vom Schweinelachs) mit Zitrone und Preiselbeeren gefüllt mit Gouda und gekochtem Schinken	13,00 €
Argentinisches Steak Rodeo Ranch - Rinderhüfte 250 g	20,90 €
Argentinisches Steak Rodeo Ranch - Roastbeef 250 g	23,90 €

SAUCEN ZUM SCHNITZEL

Pilzrahmsauce, Zwiebelsauce, Rahmsauce, Calvados-Pfefferrahmsauce, Kochkäse - Sauce

SAUCEN ZUM STEAK

*Hausgemachte Kräuterbutter, Calvados- Pfefferrahmsauce, Wasabipaste,
frittierte Zwiebeln (Strohdach)*

BEILAGEN ZU DEN HAUPTSPEISEN

Frisches Bauernbrot	0,90 €
Hausgemachter Kraut-Karottensalat	2,90 €
Steak House Pommes oder Eierspätzle	3,00 €
Kartoffelstampf	3,00 €
Süßkartoffel Pommes, Bratkartoffeln	3,90 €
Bauernfritten (Kartoffel-Wedges) mit Sauerrahm	4,00 €
Hausgemachte Kroketten	4,50 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	4,90 €
Winterliche Gemüsevariation	4,90 €

PLATTENGERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Hähnchenplatte für 2 Personen	35,90 €
Drei ½ Hähnchen mit würzigen Marinaden: „Piri Piri“ und Knobipaste dazu Krautsalat und Pommes Frites oder Bauernfritten mit Sauerrahm	
Steakplatte für 2 Personen	39,90 €
Kleine Steaks vom Roastbeef und von der Rinderhüfte mit Kräuterbutter und Zwiebelsauce, sowie Medaillons vom Schweinefilet auf Waldpilzrahmsauce dazu gewoktes Gemüse und Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Bauernfritten und Sauerrahm	

UNSERE GÄNSEKARTE VON SANKT MARTIN BIS NEUJAHR

Portion traditioneller Gänsebraten 26,00 €
Gebratene Gänsebrust und -keule mit Beifußsauce
dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Gänseplatte für 2 Personen

Gebratene Gänsebrust und -keule mit Beifußsauce, 47,90 €
dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE

„Rudi Rüssel“ Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites rot - weiß 7,90 €
auf Wunsch auch mit Rahmsauce

„Gockel Konstantin“ Gebratene Hähnchenbrust 7,90 €
mit Pommes Frites rot - weiß

„Golden Nuggets“ Knusprige Hähnchennuggets (4 Stück) 7,90 €
mit Pommes Frites rot - weiß

Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes Frites rot - weiß 7,90 €

DESSERT

„Despresso“ Eine kleine Überraschungssleckerei küsst Espresso	8,50 €
Gemischtes Eis (3 Bällchen) mit Schlagsahne	4,90 €
Mousse von Zartbitterschokolade mit Waldfrüchten	6,50 €
Warmer Schoko-Nuss-Kuchen auf Vanillesauce, dazu ein Bällchen Vanilleeis und Schlagsahne	6,90 €
Ofenwarmer Apfelstrudel (1 Stück Strudel) auf Vanillesauce mit Schlagsahne, dazu ein Bällchen Vanilleeis	5,90 €
Ofenwarmer Apfelstrudel (2 Stück Strudel)	7,90 €

**Dazu empfehlen wir einen leckeren Kaffee oder Espresso
oder einen unsere neuen biologischen Tee - Sorten:**

Früchtetee Blaubeere & Holunder, Schwarzer Tee Earl Grey,
Kräutertee Marokkanische Minze, Schwarzer Tee English Breakfast,
Kräutertee Kamille-Orange, Kräutertee Ayurveda,
Rooibos Vanille-Karamell, Grüner Tee Passionsfrucht & Mango