

## Vom Grill und aus der Pfanne

63. zartes **Jäger/Zigeuner/Rahmschnitzel** serviert mit hausgemachten Spätzle oder Pommes Frites 12,50
64. „**Cordon Bleu**“ paniertes, gefülltes Schnitzel mit Hinterschinken und Allgäuerkäse dazu Pommes Frites 13,50
65. **Wiener Zwiebelrostbraten** „medium“ gebraten mit Röstkartoffeln 18,80
66. **Grillteller** verschiedene Filets mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Buttergemüse 18,50
69. zarte **Schweinenmedaillons** „Försterin Art“ mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle, pikanter 14,80
71. **Schnitzel „Wiener Art“** vom Schweinerücken mit Pommes Frites 12,50
73. „**Blaufleschtopf**“ verschiedene Filets auf Käsespätzle, Rahmchampignons, Buttergemüse, Grilltomate und Grillwürstl 19,90
74. **Schwarzwälder Steak** vom Schweinerücken mit frischen Tomaten, Käse, schwarzwälder Schinken gefüllt an Kässpätzle und Röstzwiebeln 16,90
76. „**Hausplatte**“ für 2 Pers.(Steak, Schnitzel, Filet, Cevapcici) mit Spätzle, Djuwetschreigemüse, Pommes, 36,00  
(Gerne servieren wir Ihnen die Platte auch für mehrere Personen) por.18,00€

## Steaks vom Angus-Rind

78. **Rumpsteak-300g**-vom Angus-Rind „medium“ mit hausgemachter Kräuterbutter, Kräuterbaguette und großer Salatschüssel 20,90
79. Pariser **Pfeffersteak-300g**-vom Angus-Rind mit pikanter grüner Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten 20,90
82. **Fitnesssteak-300g** vom Angus-Rind mit Folienkartoffeln und Kräuterquark 20,90