

Feine Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat an Himbeervinaigrette
mit sautierten Pilzen und Schwarzbrotcroutons

Vorspeise	EUR	12,00
Hauptspeise	EUR	16,00

Bunter Wildkräutersalat mit gerösteten Speckstreifen,
Croutons und Cherry-Tomaten

Vorspeise	EUR	11,00
Hauptspeise	EUR	14,00

„Caesar Salad“ mit Hühnerbrust,
Kirschtomaten, Croutons, Speck und gehobeltem Parmesan

Vorspeise	EUR	13,00
Hauptspeise	EUR	17,00

Dressing nach Ihrer Wahl:

Caesars-Dressing Kürbiskern Balsamico Essig-Öl

Aus dem Suppentopf

Knoblauchcremesuppe
mit gebackenen Flusskrebs-Wan-Tans

EUR 7,00

Süßkartoffel-Karottensuppe
mit Gemüsestroh

EUR 6,00

Rinderbouillon wahlweise mit
Kräuterflädle
Fleischstrudel

EUR 4,00

EUR 5,00

Vegetarische Gerichte

Spinat-Fetakäse-Strudel
mit Tomatensalsa an Wiesenkräutern

EUR 14,00

Pilzragout mit frischen Kräutern
An Serviettenknödel, fein garniert

EUR 15,00

Casareccia in weißer Trockentomaten Sauce
mit mediterranem Gemüse, Parmesan und Rucola

EUR 13,00

Gemüseburger mit Mehrkornlaibchen,
Römersalat, Kartoffelrösti, Büffelmozzarella, Tomaten und Balsamico-Mayonnaise

EUR 18,00

Vegane Kartoffel-Gemüse-Pfanne
mit frischen Kräutern

EUR 12,00

Auserlesene Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom „Ländle Kalb“ mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	EUR	19,00
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	EUR	13,00
Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln	EUR	15,00
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Tagliatelle, Safransauce und knackigem Frühlingsgemüse	EUR	24,00
Schweinefiletmedaillons mit Kräuterkruste, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	EUR	23,00
Fitnesssteller „Montfort“ gemischter Salatteller mit gebratenen Hühnerstreifen und Sesam	EUR	11,00
Backhendlsalat mit Kernölvinaigrette	EUR	11,00
Schlemmer-Toast „Montfort“ Schweinefiletspitzen in Pilzragout auf Toast mit Montforterkäse überbacken und Beilagensalat	EUR	15,00

Süsser Abschluss

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

EUR 6,00

Dessertvariation „Montfort“

EUR 8,00

Parfait „des Tages“
mit Früchten fein garniert

EUR 6,00

Marmoriertes Kaffeemousse
mit Vanille-Orangen

EUR 7,00