Winter-Menü | Winter menu

VORSPEISEN & SUPPEN | STARTERS & SOUPS

Kürbiscremesuppe VEGETARIAN € 7,50
mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen & Croutons
Pumpkin cream soup *– with pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds & croutons (1,7,9) (V)*

Bayerische Pfannkuchensuppe € 7,50
klare Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Wurzelgemüse & Schnittlauch
Bavarian pancake soup – clear beef broth with pancake strips, root vegetables & chives (1,3,7,9)

SALATE | SALADS

Winterlicher Blattsalat VEGAN € 12,90
Blattsalate & Feldsalat mit geröstetem Kürbis, Kernen, roten Zwiebeln, Hausdressing & Baguette
Winter leaf salad – mixed leaves & lamb's lettuce with roasted pumpkin, seeds, red onion, house dressing & baguette (1,10) (VG)

Caesar Salad VEGETARIAN € 15,50
Romanasalat mit Parmesan, Croutons, Kirschtomaten & Caesar-Dressing (ohne Sardellen)
Caesar salad – romaine lettuce with Parmesan, croutons, cherry tomatoes & Caesar dressing (no anchovies) (1,3,7,10) (V)

Dazu wählbar | *Add:*
Gebratene Hähnchenbrust | Pan-fried chicken breast + 4,50 €
Gebackener Feta | Baked feta (1,3,7) + 4,50 €

Kleiner Beilagensalat VEGAN € 4,50
mit Hausdressing – passt zu jedem Hauptgericht
Small side salad – with house dressing – pairs with any main course (10) (VG)

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

Schnitzel Wiener Art € 19,90
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites, Zitrone & Preiselbeeren
Schnitzel Viennese style – breaded pork escalope with fries, lemon & lingonberries (1,3,7)

Dazu wählbar | *Add:*
Champignon-Rahmsauce | Mushroom cream sauce (7,9) + 3,50 €

Currywurst € 15,50
Bratwurst mit Curry-Ketchup, Currypulver & Pommes frites
Currywurst – sausage with curry ketchup, curry powder & fries (9,10)

Allgäuer Kässpätzle VEGETARIAN € 14,90
mit Bergkäse, Emmentaler, Röstzwiebeln
Allgäu cheese spaetzle – with mountain cheese, Emmental, crispy onions (1,3,7) (V)

Wyndham Garden Burger € 20,90
Rindfleisch-Patty (180 g) im Brioche-Bun mit Cheddar, Bacon, Salat, Tomate, Gurke, Burgersauce & Pommes frites
Wyndham Garden burger – beef patty (180 g) in a brioche bun with cheddar, bacon, lettuce, tomato, cucumber, burger sauce & fries (1,3,7,10,11)

Rumpsteak 220 g € 32,90
mit Pfefferrahmsauce & Bratkartoffeln
Rump steak 220 g – with pepper cream sauce & pan-fried potatoes (1,7,9,12)

Münchner Bratwurstpfanne € 18,50
Bratwürstl mit Sauerkraut, Bratkartoffeln & süßem Senf
Munich sausage pan – pan-fried sausages with sauerkraut, pan-fried potatoes & sweet mustard (7,9,10,12)

Gebratener Zander € 24,90
mit Wintergemüse (Karotte, Pastinake, Rosenkohl) & Weißweinsauce
Pan-fried pike-perch – with winter vegetables (carrot, parsnip, Brussels sprouts) & white wine sauce (1,4,7,12)

Pappardelle mit Pilzragout VEGETARIAN € 16,90
mit Gremolata aus Petersilie, Zitrone & Knoblauch
Pappardelle with mushroom ragout – with gremolata of parsley, lemon & garlic (1,3,9,12) (V)

Auf Wunsch | *On request:* GLUTEN FREE
mit glutenfreien Nudeln + 2,00 € (GF)
available with gluten-free pasta + 2,00 € (GF)

DESSERTS | DESSERTS

Warmer Apfelstrudel VEGETARIAN € 8,50
mit Vanillesauce
Warm apple strudel – with vanilla sauce (1,3,7) (V)

Kaiserschmarrn VEGETARIAN € 9,90
mit Rosinen & Pflaumenkompott
Kaiserschmarrn – shredded pancake with raisins & plum compote (1,3,7) (V)

(V) vegetarisch | vegetarian · (VG) vegan · (GF) glutenfrei | gluten-free · Allergene in Klammern | allergens in brackets
Preise in EUR inkl. MwSt. | prices in EUR incl. VAT
Über Spuren und weitere Inhaltsstoffe informiert Sie gerne unser Service-Team. | Please ask our service team about traces and further ingredients.
1 Glutenhaltiges Getreide | Gluten · 2 Krebstiere | Crustaceans · 3 Eier | Eggs · 4 Fisch | Fish · 5 Erdnüsse | Peanuts · 6 Soja | Soy · 7 Milch/Laktose | Milk/lactose · 8 Schalenfrüchte | Tree nuts · 9 Sellerie | Celery · 10 Senf | Mustard · 11 Sesam | Sesame · 12 Schwefeldioxid & Sulfite | Sulphites · 13 Lupinen | Lupin · 14 Weichtiere | Molluscs

garten