

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^(1,3,7,9)	5,80
Tom Kha Gai mit Hähnchenbrustspieß, Thailändische Suppe mit Gemüse und Kokosmilch ^(4,6,7,8)	7,50
Schwäbische Kartoffelsuppe mit geräuchertem Forellenfilet ^(1,4,7,9)	6,50



Vorspeisen

Büsumer Krabbensandwich an Beluga-Linsensalat mit Mais-Tortillaecken	10,50
Carpaccio klassisch, vom argentinischen Rinderfilet mit Caesar-Salat, Parmesan und Kürbis-Brioche ^(7,8)	12,50



Vegetarisch

Rustikaler Serviettenknödel in Butter angeschwenkt auf Waldpilzrahmsoße dazu ein Beilagensalat ^(1,3,7)	10,90
Flöberkartoffeln mit Kräuterquark Bratkartoffeln mit Schale, Zwiebeln und Majoran ⁽⁷⁾	8,90
Kräuterflädle gefüllt mit frischem Blattspinat und Pfifferlingen ^(1,3,7)	12,90
Hausgemachte schwäbische Käsespätzle Röstzwiebeln, Beilagensalat	10,50

Fischgerichte

Frisches Seeteufelfilet im Parmaschinkenmantel gebacken, auf mediterranem Gemüse und Bulgur-Risotto	21,50
---	-------

Fleischgerichte vom Grill und aus dem Topf

Klassisch gefüllte Rinderroulade in eigener Soße geschmort mit hausgemachten Spätzle (a,c,1,3,7,9,10)	16,50
„Ebniseekröstchen“ Schweineschnitzel vom Rücken im Knuspermantel mit Pommes frites und Beilagensalat (1,3,8,11)	14,90
Großmutter's Rinderschmorbraten mit hausgemachten Spätzle und Fingermöhren (1,3,9)	15,90
Putensteak in Curry-Kokos-Soße an Wokgemüse mit Mandel-Basmatireis (5,7,8,11)	15,90
„Schwabenteller“, rosa gebratenes Schweinefilet an Champignonrahmsoße mit Käsespätzle und Röstzwiebeln (1,3,7)	16,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Trollingerjus mit Flößerkartoffeln und Beilagensalat (7,9)	17,90
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit Meersalz-Café de Paris-Butter gratiniert dazu Steakhouse-Fries und glaciertes Marktgemüse (7,9)	24,90
„ Mixed Grill “ Medaillons von Pute, Schwein und Rind mit Steakhouse-Fries und Bohnenbündchen (a,c,9)	18,50

Naturparkteller 2017

Wildschweinragout in Schwarzbier-Honigsoße mit hausgemachten Spätzle, und einem Viertele Wein (1,3,7,9)	14,00
--	--------------

Unsere schwäbische Klassiker

Hausgemachte geschmälzte Maultaschen mit gegrilltem Bacon, Bratensoße und Kartoffelsalat (1,3,9,a,c,e)	11,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln, kross gebratenem Bacon und Beilagensalat (1,3,a,c)	10,90
Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen (1,3,a,c,e)	11,90
Wurstsalat oder Schweizer Wurstsalat (mit Käse) reich garniert dazu Bauernbrot (10,a,b,c,e)	9,50
Schwäbisches Vesperbrett mit Schinken und Wurstspezialitäten, reich garniert,dazu Butter, Bauernbrot und ein Schnäpsle (Kirschwasser) (a,b,c,e)	11,50
Käsevariationen, Auswahl an verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten reich garniert dazu Butter und Brot (7)	10,50

Leckere Burger in verschiedenen Variationen

Der klassische Grillburger „Big-Schwabi“ mit doppelt Fleisch (220 g) mit Steakhouse-Fries und Erdnuss-Basilikum-Chili-Dip	12,50
Cheeseburger mit Steakhouse Fries und BBQ-Dip	11,50
„Ebnisee-Burger“ mit frisch gegrillten Thunfisch, Süßkartoffelpommes und Avocado-Frischkäse-Dip	16,50
Veggie-Burger (aus Linsen, Kichererbsen und Gemüse) mit Steakhouse-Fries und Frischkäse-Gurken-Dip (3,7)	11,50

Leicht und lecker – unsere Salatvariationen

Gemischter Beilagensalat



4,50

Große bunte Salatplatte mit versch. Blattsalaten und diverse

12,50

Rohkostsalate der Saison, reich garniert wahlweise mit

Honig-Senfdressing, Frenchdressing oder Himbeerdressing

Dazu erhalten sie im gebackenen Mais-Tortilla-Nest

- entweder gebratene Putenbruststreifen in Süßer Chilisoße
- oder gebackene Rindfleischstreifen an BBQ-Soße
- oder in Butter geschwenktes Doradenfilet
- oder rein vegetarisch mit frischen Champignons in Sesam
- oder mit Fetakäse , Oliven und Zwiebeln

Desserts

„Ebensee in Flammen“ Schokotörtchen mit heißem flüssigen Kern
an hausgemachtem gestrudeltem Heidelbeerparfait

6,90

Hausgemachtes Mousse von der Belgischen Erdbeerschokolade im
Baumkuchenmantel mit einer Kugel Feigensorbet auf Himbeerspiegel

7,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

5,80

