

Hotel Restaurant **Dragoner**



für den kleinen Hunger & Vegetarisch

Tagessuppe ^{1/9}	Eur 4,30
Wildcremesuppe ¹	Eur 5,50
Kl. Hirschragout ^{1/7/9/10} mit Semmelknödel & Preiselbeeren	Eur 13,00
Kl. Schnitzel ^{1/3/7} mit Pommes frites	Eur 11,00
Kl. Fischfilet ^{4/1} mit Salzkartoffeln	Eur 11,00
Kartoffeltaschen mit Salatgarnitur	Eur 11,00
Kleines Schweinlendchen ^{1/3} mit Edelpilzen ^{1/7/9} gefüllt in Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und ein bunter Salatteller	Eur 14,40
Vegetarische Pasta ~ fragen Sie unser Team nach unserem Tagesangebot ~ wahlweise zusätzlich mit Putenstreifen 4,00€ / Riesengarnelen 6,00€)	
Hausgemachte Kässpätzl'n ^{1/3/7} mit Röstzwiebeln & Salat	Eur 14,40
Hausgebeizter, kaltgeräucherter Lachs ^{4/9/10} mit Kartoffel-Rösti ^{1/3} & Sahnemeerrettich ⁷	Eur 15,50
oder mit Ofenkartoffel & Kräuterquark	Eur 17,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Hummus (vegan)	Eur 5,00
Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren & Toast	Eur 8,90
Spinatknödel in Schwammerlsauce mit Salatteller	Eur 13,80
Semmelknödel in Schwammerlsauce mit Salatteller	Eur 13,80
Bunter Salatteller	Eur 4,90
Bunte Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen ¹	Eur 4,00
mit gebratenen Riesengarnelen	Eur 6,00
mit Schnitzelstreifen	Eur 6,00
mit Feta ^{1/7}	Eur 2,00
mit Schinken	Eur 2,50
mit Käse ^{1/7}	Eur 2,00
mit Ei	Eur 2,00
mit gebratenen Champignons	Eur 3,60
Wurstsalat mit Brot Eur 8,50 Schweizer Wurstsalat mit Brot Eur 9,50	
Dragoner Hausplatte ^{1/9/10/15/16}	Eur 13,80

Kennzeichnungspflichtige Allergene: Spätzle immer 1/3 ~ Salatteller immer 1/7/9/10

1 = Gluten *** 2 = Krebstiere *** 3 = Eier *** 4 = Fische *** 5 = Erdnüsse *** 6 = Sojabohnen *** 7 = Milch *** 8 = Schalenfrüchte *** 9 = Sellerie
10 = Senf *** 11 = Sesamsamen *** 12 = Schwefeldioxid und Sulfid *** 13 = Lupinen *** 14 = Weichtiere
15 = Nitritpökelsalz *** 16 = Phosphat *** Bratensauce 1+9

Hotel Restaurant
Dragoner



Vom Grill & aus der Pfanne

Grillteller – Puten-/Schweine-/Rindfleisch, Speck 15 Wienerle, Ajvar, Pommes frites & Salatteller	€ 23,40
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und einem bunten Salatteller	€ 26,40
Rostbraten Strindberg – mit Senfzwiebeln 1/10 gefüllt dazu Bratkartoffeln 15 & Salatteller	€ 27,00
Schweinsschnitzel Wiener Art 1/3/7 mit Pommes & Salat	€ 19,20
Cordon bleu vom Schwein 1/3/7 (mit Schinken 15 & Käse 7 gefüllt) dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller	€ 24,60
„Schwabenteller“ – Filets mit hausgem. Kässpätz'n 1/3/7 dazu Rahmsauce 7, Röstzwiebeln, Salatteller	€ 26,40
Schweinslendchen „Pfaffenwinkel“ 1/3 mit Edelpilzen 7/9 gefüllt, in Rahmsauce 7 dazu hausgemachte Spätzle & Salatteller	€ 22,80
Schweinefilet in Schwammerlsauce 1/7 mit Kässpätz'n 1/3/7 & Salatteller	€ 25,20
Schweinenackensteak „Tessin“ auf Kartoffel-Rösti mit Schinken, Tomate & Käse überbacken & Salat	€ 18,60
Putengeschnetzeltes in Rahmsauce 7 mit hausgem. Spätzle & Salatteller	€ 18,60
Pfeffersteak 1/7/9 mit Bratkartoffeln 15 & Salatteller	€ 28,20
Filetsteak „Café de Paris“ mit Kartoffel-Rösti 15 (hausgem. würzige Sauce aus Kräutern, Butter, Sahne 7) dazu ein bunter Salatteller	€ 28,20

Kennzeichnungspflichtige Allergene: Spätzle immer 1/3 ~ Salatteller immer 1/7/9/10

1 = Glüten *** 2 = Krebstiere *** 3 = Eier *** 4 = Fische *** 5 = Erdnüsse *** 6 = Sojabohnen *** 7 = Milch *** 8 = Schalenfrüchte *** 9 = Sellerie
10 = Senf *** 11 = Sesamsamen *** 12 = Schwefeldioxid und Sulfite *** 13 = Lupinen *** 14 = Weichtiere
15 = Nitritpökelsalz *** 16 = Phosphat *** Bratensauce 1+9



Bayerische Schmankerl

Fleischpflanzerl in Pfeffersauce ^{3/9}

dazu Kartoffel-Rösti ^{1/3} & Salatteller € 15,60

Hausgemachte Kässpätzl'n ^{1/3/7}

mit Röstzwiebeln & Salatteller € 14,40

Rindsroulade mit hausgem. Spätzle & Salat € 19,80

Rindsgulasch ^{1/9} mit Semmelknödel & Salatteller € 18,60

Rahmschnitzel ^{1/7/9} mit hausgem. Spätzle & Salat € 18,60

Geschnetzeltes vom Rind in Pfeffersauce ^{1/7/9}

mit Kartoffel-Rösti ^{1/3} & Salatteller € 22,20

Ofenfrischer Schweinsbraten ^{1/9} (Sonntags)

mit Knödel ^{1/3} & buntem Salatteller € 17,40

Fisch- & Wildgerichte

Hirschkalbslendchen in Steinpilzsauce

mit Kartoffelzapfen und Wildpreiselbeeren € 28,20

Hirschkalbsragout mit Spätzle & Semmelknödel

dazu Wildpreiselbeeren ^{1/7/9/10} € 22,20

Filet vom Zander mit Mandeln gebraten ^{1/4/9}

dazu Salzkartoffeln & Salatteller € 23,40

Filet von der Dorade in Kräutern gebraten ^{1/4}

dazu Salzkartoffeln & Salatteller € 22,80

Kennzeichnungspflichtige Allergene: Spätzle immer 1/3 ~ Salatteller immer 1/7/9/10

1 = Gluten *** 2 = Krebstiere *** 3 = Eier *** 4 = Fische *** 5 = Erdnüsse *** 6 = Sojabohnen *** 7 = Milch *** 8 = Schalenfrüchte *** 9 = Sellerie
10 = Senf *** 11 = Sesamsamen *** 12 = Schwefeldioxid und Sulfit *** 13 = Lupinen *** 14 = Weichtiere
15 = Nitritpökelsalz *** 16 = Phosphat *** Bratensauce 1+9



Schmankerl aus der Steak-Stube

Alle unsere Steaks werden medium mit 250 g (Rohgewicht) gebraten. Sollten Sie Ihr Steak durch, medium rare, größer oder kleiner (mind. 200 g) wünschen, teilen Sie uns dies bitte mit.

Putenbruststeak	€ 20,40
Schweinenackensteak	€ 14,40
Straußensteak	€ 29,40
Rinder-Hüftsteak	€ 23,40
Rinder-Lendensteak	€ 28,20
Steak vom Rinderfilet	€ 33,00
Kängurusteak	€ 27,00
Bison-Hüftsteak	€ 33,00
Garnelen – extra dazu	€ 6,00

Bitte wählen Sie hier Ihre Beilagen zu den Steaks (nicht zu den sonstigen Gerichten):

Hausgemachte Kräuterbutter ^{1/7/9/10}	€ 1,20
Röstzwiebel ¹⁵	€ 1,20
Kartoffelwedges	€ 3,00
Pommes frites	€ 3,00
Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Hummus	€ 5,00
Champignonköpfe	€ 3,60
Bohnen ¹⁵	€ 3,00
Mexikanisches Pfannengemüse	€ 3,60

Kennzeichnungspflichtige Allergene: Spätzle immer 1/3 ~ Salatteller immer 1/7/9/10

1 = Gluten *** 2 = Krebstiere *** 3 = Eier *** 4 = Fische *** 5 = Erdnüsse *** 6 = Sojabohnen *** 7 = Milch *** 8 = Schalenfrüchte *** 9 = Sellerie
10 = Senf *** 11 = Sesamsamen *** 12 = Schwefeldioxid und Sulfid *** 13 = Lupinen *** 14 = Weichtiere
15 = Nitritpökelsalz *** 16 = Phosphat *** Bratensauce 1+9



Eis & Dessert

1 Kugel Vanilleeis wahlweise mit mit 2 cl Likör (Eierlikör, Kirschlikör, Baileys)	€ 5,20
Psenner Likör (Floris, Honig-Willi, Nuss, Bombardino)	€ 4,60
Schwarzwaldbecher Vanille-, und Schoko-Eis, Kirschen, Sahne, Kirschwasser ^{1/7}	€ 6,60
Eierlikörbecher	
Vanilleeis, Eierlikör, Sahne ^{1/7}	€ 6,60
Bananensplit	
Banane, Vanilleeis, Schokosauce, Sahne ^{1/7}	€ 6,60
Eis & heiß Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{1/7}	€ 6,60
Tartufo Bianco Kaffee- und Zabaioneis ^{1/7}	€ 5,40
Marilleneisknöderl ^{1/7}	€ 5,40
Gemischtes Eis ^{1/7}	
mit Sahne	€ 5,70
ohne Sahne	€ 5,40
Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{1/7}	€ 5,40
Apfelkücherl mit Vanilleeis ^{1/7}	€ 5,40
Gefüllte Palatschinken ^{1/7}	€ 5,40
Schoko-Lavaküchlein mit Vanillesauce & Sahne ^{1/3/7}	€ 5,40
Duo vom Mini-Germknödel mit Vanillesauce & Sahne ^{1/3/7}	
mit Schokofüllung	€ 5,40
mit Pflaumenmus- und Sauerkirschfüllung	€ 5,40
Eiskaffee / Eisschokolade	€ 5,40

Kennzeichnungspflichtige Allergene: Spätzle immer 1/3 ~ Salatteller immer 1/7/9/10

*1 = Gluten *** 2 = Krebstiere *** 3 = Eier *** 4 = Fische *** 5 = Erdnüsse *** 6 = Sojabohnen *** 7 = Milch *** 8 = Schalenfrüchte *** 9 = Sellerie
10 = Senf *** 11 = Sesamsamen *** 12 = Schwefeldioxid und Sulfid *** 13 = Lupinen *** 14 = Weichtiere
15 = Nitritpökelsalz *** 16 = Phosphat *** Bratensauce 1+9*