



Gerne servieren wir Ihnen Speisen und Getränke in Ihrem Hotelzimmer. Für Ihre Bestellung kontaktieren Sie bitte unser Restaurant über Ihr Zimmertelefon unter der Telefonnummer 601.

Zimmerfrühstück servieren wir Ihnen von 06:30 bis 11:00 Uhr.

Warme Gerichte und Salate servieren wir Ihnen von 11:00 bis 22:00 Uhr in Ihrem Zimmer.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

(Pro Bestellung berechnen wir eine Servicepauschale von 5,00 €.)

You are welcome to order drinks and snacks to your room. Please contact our restaurant by calling number 601.

We serve breakfast in your room from 06:30 a.m. until 11:00 a.m. The breakfast times of our restaurant can be found in the hotel information sheet.

Main dishes and salads are served from 11:00 a.m. to 10:00 p.m. to your room.

All prices include V.A. T.

(for each order we charge a room service fee of 5,00 €.)

Vorspeisen

starters

Tatar von der Räucherforelle auf Feldsalat mit Meerrettich-Dill-Creme und geröstetem Steinofenbaguette ^(1a,4,7) 10,00 €

smoked trout tartare on lamb's lettuce with horseradish-dill-cream and toasted stone oven baguette

Panierter Hirtenkäse in Sesamkruste auf Feldsalat mit Preiselbeeren ^(1,3,7,11) 12,50 €

breaded shepherd's cheese in a sesame crust on lettuce with cranberries

Rindercarpaccio mit Wildkräutersalat, Rucola-Pesto und Grana Padano ^(7,8d) 13,50 €

beef carpaccio with wild herb salad, arugula pesto, and grana padano

Gemischter Vorspeisensalat mit Croutons ^(1a,7,10) 7,50 €

mixed starter salad with croutons

Suppen

soups

Rote Zwiebelcremesuppe mit Bacon-Chips ⁽¹⁵⁾ 6,50 €

red onion cream soup with bacon chips

Vegane winterliche Gemüse-Kokos-Suppe mit Curry Croutons ^(1a,9) 7,20 €

vegan winter vegetable-coconut-soup with curry croutons

Steckrüben-Chili-Cremesuppe mit Brotchips ^(1a,7) 6,00 €

rutabaga-chili-cream-soup with bread chips

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Markklößchen ^(3,9) 9,80 €

beef broth with egg and marrow dumplings



Hauptgänge
main courses

Wiener Schnitzel 26,00 €

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes, klassische Garnitur ^(1a,3,4,7)

wiener schnitzel

breaded veal escalope with french fries, classic garnish

Pfeffersack 22,00 €

Schweineschnitzel, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und grünem Pfeffer
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat ^(1a,3,7)

*pork cutlet stuffed with bacon, onions and green pepper with fried potatoes
and cucumber salad*

HFM Burger 25,00 €

Kürbisbrötchen mit Rindfleisch Patty, Burger Sauce, Spiegelei, Käse,
Bacon, Salat, Zwiebelringen, Kresse und Pommes ^(1a,3,7,10)

HFM burger

*pumpkin bun with beef patty, burger sauce, fried egg, cheese, bacon,
lettuce, onion rings, cress and fries.*

Cremige Gnocchis in Paprikarahmsauce mit Schweinefiletspitzen und
Crème fraîche ^(1a,3,7) 16,50 €

*creamy gnocchi in paprika cream sauce with pork tenderloin tips and crème
fraîche*

Strammer Max mit Schwarzwälder Schinken, Spiegeleiern und
Essiggemüse ^(1a,3,7,10,16,19) 16,50 €

german bread with black forest ham, fried eggs and pickled vegetables

Cesar Salad mit Romana Salat, gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Bacon-Chips, Croutons, Grana Padano und Steinofenbaguette ^(1a,3,7,10) 14,50 €

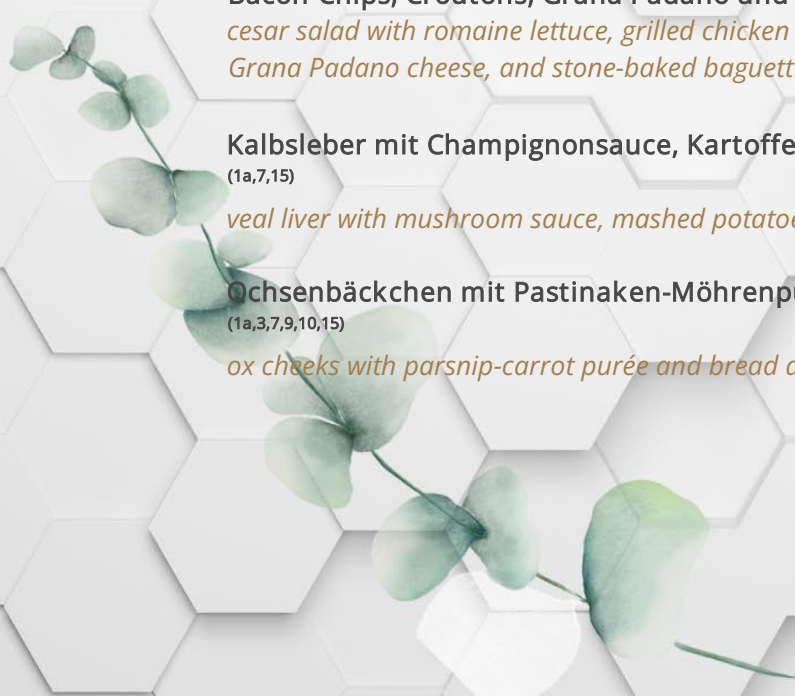
*cesar salad with romaine lettuce, grilled chicken strips, bacon chips, croutons,
Grana Padano cheese, and stone-baked baguette*

Kalbsleber mit Champignonsauce, Kartoffelstampf und Röstzwiebeln
^(1a,7,15) 18,50 €

veal liver with mushroom sauce, mashed potatoes and fried onions

Ochsenbäckchen mit Pastinaken-Möhrenpüree und Serviettenknödel
^(1a,3,7,9,10,15) 21,10 €

ox cheeks with parsnip-carrot purée and bread dumplings





Doraden Filet mit Blattspinat und Zitronen-Grana Padano-Polenta 20,50 €
(1a,4,7)

sea bream fillet with leaf spinach and lemon Grana Padano cheese-polenta

Vegetarisch: Rote Bete Risotto mit gerösteten Pinienkernen und Mini-Mozzarella 15,00 €
(7,8d,15)

Vegetarian: beetroot risotto with roasted pine nuts and mini mozzarella balls

Vegan: Bunte mediterrane Gemüsepfanne mit gebratenem Tofu und Sesamöl 13,50 €
(6,9,11)

Vegan: colorful mediterranean vegetable stir-fry with fried tofu and sesame oil

Desserts

Schokoladen-Espresso-Parfait mit Karamellsauce und Haselnusskrokant 7,50 €
(3,7,8e)

chocolate-espresso-parfait with caramel sauce and hazelnut brittle

Himbeer-Cheesecake-Dessert im Glas 8,30 €
(1a,3,7)

raspberry cheesecake dessert in a glass

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Mandelcrunch 10,00 €
(1a,3,7,8c)

pancake bites with apple sauce and almond crunch

Für unsere kleinen Gäste for our little guests

Hähnchennuggets mit Pommes Frites 10,00€
(1a,3,7)

chicken nuggets with french fries

Fischstäbchen mit Pommes Frites 9,50€
(1a,3,4,7)

fish sticks with french fries

Nudeln mit Tomatensauce 8,00€
(1a,9)

pasta with tomato sauce

Kleines paniertes Schnitzel mit Wedges 10,00€
(1a,3)

small breaded cutlet with wedges

1 Gluten (1a Weizen, 1b Roggen, 1c Hafer, 1d Dinkel), 2 Krebstiere/Krebstiererzeugnisse,
3 Eier/Eiererzeugnisse, 4 Fisch/Fischerzeugnisse, 5 Erdnüsse, 6 Soja, 7 Milch/Milcherzeugnisse,
8 Schalenfrüchte (8a Walnüsse, 8b Pistazien, 8c Mandeln, 8d Pinienkerne, 8e Haselnüsse, 8f Cashewnüsse,
8g Macadamianüsse, 8h Maronen), 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid, 13 Lupine, 14 Weichtiere, 15
Alkohol, 16 Konservierungsstoffe, 17 Antioxidationsmittel, 18 Geschmacksverstärker, 19 Eisensalze,
20 Überzugsmittel, 21 Süßstoffe, 22 andere Süßungsmittel, 23 Phosphate