

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

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

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

**Bruschetta mit Mozzarella gratiniert, Basilikumpesto und Rucolasalat** 8,50 €  
(1a,7,8,8d,10)

*Bruschetta topped with melted mozzarella, basil pesto, and rocket salad*

**Gemischter Vorspeisensalat mit Croutons** (1a,7,10) 7,50 €  
*mixed starter salad with croutons*

**Aufschnitt von sous-vide-gegartem Schweinelachs mit Zitronen-  
Meerrettich-Creme und geröstetem Baguette** (1a,7) 7,50 €  
*Cold cuts of sous-vide-cooked pork loin with lemon-horseradish cream and  
toasted baguette*

**Exotischer Salat mit gebratenen Garnelen auf Mango-, Avocado- und  
Wildkräutersalat** (2,7,10) 16,00 €  
*Exotic salad with pan-seared shrimp on a bed of mango, avocado, and wild  
herbs*

### Suppen soups

**Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Markklößchen** (1a,3,9) 9,80 €  
*beef broth with egg custard and marrow dumplings*

**Kräutercremesuppe mit Knoblauchcroutons** (1a,7,15) 6,20 €  
*herb cream soup with garlic croutons*

### Hauptgänge main courses

**Wiener Schnitzel** 26,00 €  
**Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes und klassischer Garnitur** (1a,3,4,7)

*wiener schnitzel*

*breaded veal escalope with french fries and classic garnish*

**Pfeffersack**

**22,00 €**

**Schweineschnitzel, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und grünem Pfeffer mit Bratkartoffeln und Gurkensalat** <sup>(1a,3,7)</sup>

*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** <sup>(1a,3,7,10)</sup>

*HFM burger*

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

**Rumpsteak mit Rosmarin-Senf-Kruste auf karamellisierten Rotweinzwiebeln mit Röstkartoffeln** <sup>(1a,10,15)</sup>

**23,00 €**

*Sirloin steak with a rosemary-mustard crust, served on caramelized red wine onions with roasted potatoes*

**Strammer Max mit Schwarzwälder Schinken, Spiegeleiern und Essiggemüse** <sup>(1a,3,7,10,16,19)</sup>

**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** <sup>(1a,3,7,10)</sup>

**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** <sup>(1a,7,15)</sup>

**18,50 €**

*veal liver with mushroom sauce, mashed potatoes and fried onions*

**Ochsenbäckchen mit Pastinaken-Möhrenpüree und Serviettenknödel** <sup>(1a,3,7,9,10,15)</sup>

**21,10 €**

*ox cheeks with parsnip-carrot purée and bread dumplings*

**Linguine mit gebratenen Lachswürfeln in Kurkuma-Limetten-Sauce mit Spinat und glacierten Kirschtomaten** <sup>(1a,3,4,7,15)</sup>

**22,00 €**

*Linguine with pan-seared salmon cubes in a turmeric-lime sauce, served with spinach and glazed cherry tomatoes*

**Vegetarisch: Limettenrisotto mit Zucchiniwürfeln, Pinienkernen und Grana-Padano-Sesam-Chips** <sup>(1a,3,7,8d)</sup>

**16,00 €**

*Vegetarian: Lime risotto with diced zucchini, pine nuts, and Grana Padano-sesame chips*

**Vegetarischer Burger** **21,20 €**  
**Gemüse-Patty, Aioli, Tomaten, Grillkäse, Salat und Pommes** <sup>(1a,3,7)</sup>  
*Vegetarian Burger*  
*Vegetable patty, aioli, tomatoes, grilled cheese, lettuce, and fries*

**Vegan: Bunte mediterrane Gemüsepfanne mit gebratenem Tofu und Sesamöl** <sup>(6,9,11)</sup> **13,50 €**  
*Vegan: colorful mediterranean vegetable stir-fry with fried tofu and sesame oil*

## Desserts

### desserts

**Pistazien-Vanille-Tarte mit Schokoladeneis** <sup>(1a,3,7,8b)</sup> **9,50 €**  
*Pistachio-Vanilla Tart with Chocolate Ice Cream*

**Beerencreme auf Ananas-Minz-Salat** <sup>(1a,7)</sup> **7,00 €**  
*Berry Cream over Pineapple-Mint Salad*

## Für unsere kleinen Gäste

### for our little guests

**Hähnchennuggets mit Pommes Frites** <sup>(1a,3,7)</sup> **10,00 €**  
*chicken nuggets with french fries*

**Fischstäbchen mit Pommes Frites** <sup>(1a,3,4,7)</sup> **9,50 €**  
*fish sticks with french fries*

**Nudeln mit Tomatensauce** <sup>(1a,9)</sup> **8,00 €**  
*pasta with tomato sauce*

**Kleines paniertes Schnitzel mit Wedges** <sup>(1a,3)</sup> **10,00 €**  
*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