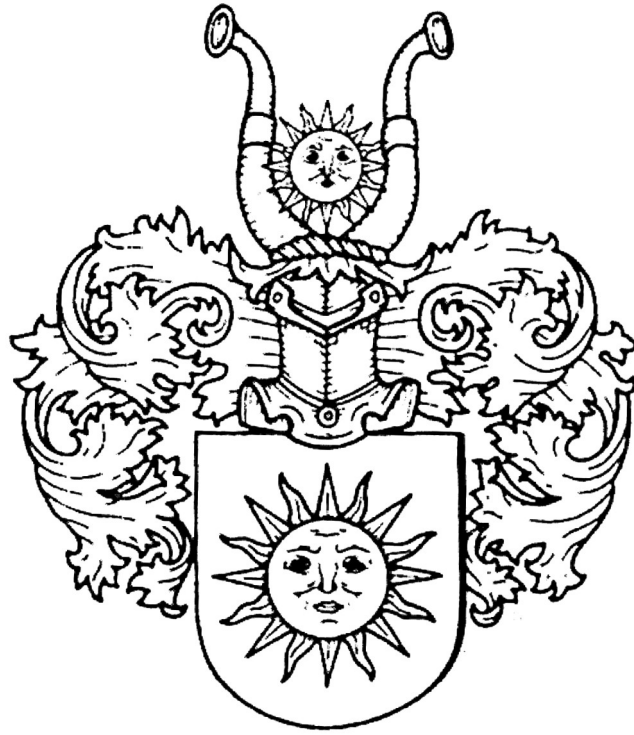




HERZLICH WILLKOMMEN
IM

- SIEGBLICK -

BITTE SPRECHEN SIE UNS AN WENN SIE AUF ALLERGENE
ACHTEN MÜSSEN. WIR HALTEN EINE GESONDERTE KARTE
FÜR SIE BEREIT, WERDEN MIT BESONDERER SORGFALT KO-
CHEN UM KONTAMINATIONEN ZU VERMEIDEN.

DANKE UND EINEN GUTEN APPETIT!
MARITTA CLARENZ UND TEAM

VORSPEISEN

Salat mit Schmand-Dressing Hausgebeizter Lachs	9,50 €
Rote Bete Carpaccio Walnuss-Vinaigrette und Grana	8,50 €

SUPPEN - NATÜRLICH SELBSTGEKOCHT -

Kürbiscreme aus Hokkaido und Butternut	7,50 €
Doppelte Rinderkraftbrühe Pot au feu	7,50 €
Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	8,50 €

FISCH

Zanderfilet Serbische Art auf geschmorten Kartoffeln, Gurkensalat	28,-- €
Fish & Chips vom Rotbarschfilet mit Remoulade Wedges und Salat	24,-- €

SIEGBLICK-KLASSIKER

Pilze in Rahm Hausgemachte Semmelknödel	20,50 €
Tartare de boeuf Pommes frites	21,50 €
Wildragout mit Champignons Hausgemachte Spätzle	22,-- €
Grillspezialität Siegblick Früchte Curryrahm und Kroketten	26,50 €
Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren Pommes frites und Salatteller	26,50 €
Rinderfiletspitzen Stroganoff Mandelkrusteln	27,-- €

SALATE

Cesar Salad Grana Padano, gebratene Hähnchenbruststreifen und Croutons	20,-- €
Siegblick Bowle Jasminreis, Salate, Röstkerne, Ziegenkäse oder Kalbfleisch	22,-- €

BODENSTÄNDIG - DEFTIG

Bauernomelette Kartoffeln, Pilze, Schinken und Gewürzgurke	16,-- €
Käsespätzle mit Salatteller	20,50 €

GRILL-KARTE

Zarte saftige Steaks vom Grill

mit feiner hausgemachter Kräuterbutter

Kalbshüftsteak 23,-- €

Rumpsteak vom Angus-Rind 24,50 €

Filetsteak vom Angus-Rind 29,50 €

Lammhüfte 20,50 €

GRILLTELLER Medaillons 22,50 €

vom Angus-Rind, Kalb, Lamm und Hähnchen

Ihre Lieblingsbeilagen wählen Sie bitte selbst dazu:

frisch zubereitete Sauce Hollandaise oder Sauce Bearnaise 4,-- €

bunter Salatteller mit Kräutern 6,-- €

Gemüse mit Mandelbutter 4,50 €

Pommes frites oder Kartoffelecken 5,-- €

Kroketten oder Spätzle - hausgemacht - 5,-- €

Ofenkartoffel mit Schmand 5,-- €

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 5,-- €

Wolsberger Schmiede-Teller 29,50 €

zarte Medaillons vom Rind, Kalb, und Hähnchen

mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und "goldene Hufnägeln"

- Sie kennen die Sage vom Schmied am Wolsberg? -

Dessert

Cupavci 7,-- €

Biskuit mit Schokolade und Kokosraspeln

Lila Wölkchen 7,-- €

Mascarponespeise mit hausgemachtem Pflaumenmark

Gemischtes Creme-Eis 6,50 €

3 große Kugeln

- mit hausgemachtem Eierlikör 3,-- €
- mit Obstsalat oder Fruchtsoße 4,-- €
- mit warmer Schokoladensoße 3,-- €

Kleine Käse-Auswahl 10,50 €

dazu Brot