



Hotel

Restaurant

Bierterrasse

Catering

Events

Eventmanagement

Unsere jährlichen Aktionen

Februar

Alpenländische Wochen

März

Schnitzelaktion

April

Burgerwoche

Mai/Juni

Täglich frischer Spargel

August

Sylter Wochen

September

Westfälische Küche

Oktober

Bayrische Spezialitäten

November/Dezember

Wild- und Gänsezeit

Grünkohl

1. und 2. Feiertag

Festliches Büffet

Silvesterabend

Umfangreiches

Kalt- und warmes Büffet

# Ziegenbruchs

## GASTRONOMIE

### Vorspeisen

*Carpaccio vom Rind  
mit Knoblauch-Öl, Rucola und Parmesanspäne* 10,50

*Gratinierter Ziegenkäse mit Honig  
auf winterlichen Blattsalaten und Himbeerdressing* 10,50

*Gebackener Camembert  
mit Preiselbeeren, Baguette und Salatbouquet* 9,50

*Garnelen im Knuspermantel  
mit Sweet-Chili-Dip an Salatbouquet* 9,50

*Ofenfrisches Zwiebelbaguette  
dazu Schweineschmalz mit Grieben und Kräutern* 4,90  
*oder mit leckerer Kartoffelcreme* 4,90

### Suppe

*Kartoffelsuppe mit Wiener-Würstchen* 6,80

*Zwiebelsuppe mit Käsecroutons überbacken* 5,00

### Salate

*Großer Salatteller  
mit vitaminreichen Blattsalaten, Tomaten,  
Gurken, Feldsalat, Mais, Kidney-Bohnen,  
Paprika und Ei, Himbeerdressing* 10,90

*... mit Streifen von der Hähnchenbrust* 16,50

*... mit Falafel (Vegan)* 15,90

*... mit Allgäuer Bergkäse und Schinkenstreifen* 14,90

*... mit Garnelen* 17,90



**Hotel**

**Restaurant**

**Bierterrasse**

**Catering**

**Events**

**Eventmanagement**

**Unsere jährlichen Aktionen**

*Februar*

**Alpenländische Wochen**

*März*

**Schnitzelaktion**

*April*

**Burgerwoche**

*Mai/Juni*

**Täglich frischer Spargel**

*August*

**Sylter Wochen**

*September*

**Westfälische Küche**

*Oktober*

**Bayrische Spezialitäten**

*November/Dezember*

**Wild- und Gänsezeit  
Grünkohl**

*1. und 2. Feiertag*

**Festliches Büffet**

*Silvesterabend*

**Umfangreiches  
Kalt- und warmes Büffet**

# Ziegenbruchs

G A S T R O N O M I E

*Gemüse-Rösti (Vegetarisch)*

*Rösti mit Pfannengemüse, Tomaten  
und Heumilchkäse überbacken*

**14,50**

*Rösti-Lachs*

*Tranchen vom Räucherlachs auf Pfannenrösti  
Sauerrahmcreme und Salate der Saison*

**17,50**

*Rösti-Schwein*

*Medaillons vom Schweinefilet mit Cognac-Pfeffer-Rahm  
Pfannenrösti und Salate der Saison*

**21,50**

*Rösti-Hähnchen*

*Streifen von der Hähnchenbrust mit Champignon-  
Lauchgemüse auf Pfannenrösti und  
mit Hollandaise überbacken*

**17,90**

*Rösti-Kalb*

*Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Kalbsfilet  
mit frischen Champignons in Rahm an Pfannenrösti  
Salate der Saison*

**28,50**

*Hüttenburger*

*200g reinstes Rindfleisch vom irischen Angus-Rind  
auf einem Homestyle Bun,  
mit leckerem Röstitaler, Burger Sauce, Tomaten,  
Gurkenrelish, knusprigen Speck, Raclettekäse und  
Baby Leaf Salatmischung belegt, Pommes frites*

**18,90**

*Vegetarisch*

*Wahlweise auch mit vegetarischem Patty auf Sojabasis  
und ohne Speck*

**18,90**



**Hotel**

**Restaurant**

**Bierterrasse**

**Catering**

**Events**

**Eventmanagement**

**Unsere jährlichen Aktionen**

*Februar*

**Alpenländische Wochen**

*März*

**Schnitzelaktion**

*April*

**Burgerwoche**

*Mai/Juni*

**Täglich frischer Spargel**

*August*

**Sylter Wochen**

*September*

**Westfälische Küche**

*Oktober*

**Bayrische Spezialitäten**

*November/Dezember*

**Wild- und Gänsezeit**

**Grünkohl**

*1. und 2. Feiertag*

**Festliches Büffet**

*Silvesterabend*

**Umfangreiches**

**Kalt- und warmes Büffet**

# *Ziegenbruchs*

**G A S T R O N O M I E**

***Kalbsfilet am Stück***

***auf Kräuterrahm mit frischen Pfannengemüse  
und Kartoffelgratin***

**29,50**

***Alpenglück***

***Zarte Hähnchenbrust an Birnen-Senfsauce  
mit Grillgemüse und Röstitaler***

**18,50**

***Wiener Rostbraten von der Rinderhuft***

***mit tomatisierter Zwiebelsahnesauce und Pommes frites***

***Salatteller der Saison***

**19,90**

***Zanderfilet in Butter gebraten***

***mit Sauce Choron und Kartoffelgratin***

***Salate der Saison***

**19,90**

***Schweineschnitzel „Förster Liesel“***

***mit frischen Champignons in Rahm***

***Wirtshauspommes und Salatteller***

**17,90**

***Wiener Schnitzel***

***2 zarte panierte Schnitzel vom Kalb***

***goldbraun im Butterschmelz gebraten***

***Wirtshauspommes frites und Salatteller***

**22,50**

***Cordon Bleu „Tiroler Art“***

***Paniertes Schnitzel von der Hähnchenbrust***

***mit herzhaftem Heumilchkäse und Bauernschinken gefüllt***

***Wirtshauspommes und Salate der Saison***

**18,50**



Hotel

Restaurant

Bierterrasse

Catering

Events

Eventmanagement

### Unsere jährlichen Aktionen

*Februar*

Alpenländische Wochen

*März*

Schnitzelaktion

*April*

Burgerwoche

*Mai/Juni*

Täglich frischer Spargel

*August*

Sylter Wochen

*September*

Westfälische Küche

*Oktober*

Bayrische Spezialitäten

*November/Dezember*

Wild- und Gänsezeit

Grünkohl

*1. und 2. Feiertag*

Festliches Büffet

*Silvesterabend*

Umfangreiches

Kalt- und warmes Büffet

# Ziegenbruchs

## GASTRONOMIE

### Hammer Angebot des Monats

*Schweineschnitzel „Schweizer Art“  
mit geschmorten Champignons und Tomaten  
Grillschinken und Käse überbacken dazu Röstitaler  
15,50*

### Ofenfrische Flammkuchen

*Tiroler Art*

*mit Rahm, Speck, rote Zwiebeln und Schnittlauch*

*10,50*

*Veggie*

*mit Rahm, Tomaten, Paprika, Champignons*

*Heumilchkäse und Rucola*

*12,50*

*Lachs-Ziegenkäse*

*mit Rahm, Lachs, Cranberrys und*

*Honig-Ziegenfrischkäse*

*14,50*

### Für unsere kleinen Gäste

*Jahrmarktpuffer mit Apfelkompott*

*6,50*

*Kleines Schnitzel mit Erbsen und Pommes frites*

*9,50*

*Chicken-Nuggets mit Pommes frites*

*7,90*

*Fischstäbchen mit Pommes frites*

*7,90*

### Desserts

*Limonen-Joghurt-Mousse mit Früchten*

*6,50*

*Wiener Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Obers*

*8,50*

*Kaiserschmarrn mit oder ohne Rosinen*

*mit Apfelkompott*

*8,50*

*Gemischtes Eis mit Sahne*

*5,50*