

## Suppen

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. Hausgemachtes Kartoffelsüppchen mit gebratener Mettwurst <sup>5,9</sup>           | <b>4,50 €</b> |
| 2. Klare Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen und Grießnocken <sup>1,3,9</sup> | <b>4,00 €</b> |

## Salate

- |  |                |
|--|----------------|
| 3. Kleiner Beilagen Salat mit Hausdressing <sup>1,2,3</sup>  | <b>3,00 €</b>  |
| 4. Marktsalat – Großer Salatteller der Saison mit Hausdressing <sup>1,2,3</sup> und frischem Baguette  | <b>8,50 €</b>  |
| 5. Knackig bunte Blattsalate der Saison mit Garnitur, Hausdressing <sup>1,2,3</sup> Hähnchenbrustfilet, Rieslingsauce <sup>1,2</sup> und frischem Baguette | <b>12,50 €</b> |
| 6. Gourmetsalat mit gebratenem Edelfisch (Lachs, Zander und Garnele), Limonen – Vinaigrette <sup>1,2</sup> Aioli <sup>1,2</sup> und frischem Baguette      | <b>15,50 €</b> |
| 7. Mit Honig gratinierter Ziegenkäse mit Cashewkernen auf Rucolasalat und dunklem Balsamico Dressing <sup>1,2,4</sup>                                      | <b>13,50 €</b> |

## Kleine Westendhalle

- |   |                |
|---|----------------|
| 8. Zwei Handkäse mit Musik <sup>1,3</sup> , Bauernbrot und Butter   | <b>4,50 €</b>  |
| 9. Zweierlei vom Lachs an Kartoffelpuffer <sup>1,2,4</sup> mit einer Honig-Dill-Senfauce  | <b>13,50 €</b> |
| 10. Fischteller mit marinierten Shrimps <sup>1,2,3,4</sup> , Räucher- und Gravedlachs, Matjesfilet <sup>1,2,3,4</sup> und hausgemachtem Lauchzwiebelschmand auf einem knusprigen Kartoffelrösti | <b>13,50 €</b> |
| 11. Matjesfilet nach „Hausfrauenart“ in Sahnesauce <sup>1,2,4</sup> , Zwiebeln, Gurken und Apfel mit Salzkartoffeln   | <b>12,50 €</b> |
| 12. Tapasteller „Zur Westendhalle“<br>(Handkäse <sup>1,3</sup> , Schneegestöber, grüne Soße <sup>3,4</sup> , Quark <sup>1,3</sup> , Mettwurst <sup>5,9</sup> , gek. Ei, Bauernbrot und Butter)  | <b>9,50 €</b>  |

## Vegetarisch

- |   |               |
|---|---------------|
| 13. Grüne Soße <sup>1,2,3</sup> mit 4 halben Eiern und Salzkartoffeln               | <b>9,50 €</b> |
| 14. Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle mit Schmorzwiebeln und Salat <sup>1,2,3</sup> | <b>9,50 €</b> |
| 15. Bunte Gemüse – Nudelpfanne  | <b>8,50 €</b> |
| 16. Gebackener Schafskäse auf einer Salatgarnitur mit frischen Baguette             | <b>8,50 €</b> |
| 17. Kartoffel – Gemüse Gratin   | <b>8,50 €</b> |
| 18. Gebackener Camembert an einer Salatgarnitur mit frischen Baguett                | <b>6,90 €</b> |

## Huhn

- |   |                |
|---|----------------|
| 19. Hähnchenbrust a´ la Creme <sup>1,3,4</sup>              | <b>14,50 €</b> |
| 20. Panierte Hähnchenbrust                                  | <b>11,50 €</b> |
| 21. Hähnchenbruststreifen mit Pilz-Rahm-Sauce und Bandnudel | <b>15,50 €</b> |



## Speisenkarte

### Spezial

*Aus der Pfanne und vom Grill*

22. Grillteller „Zur Westendhalle“ (kl. Rumpsteak, Rinderleber, Schweinelende, Mettende<sup>5,9</sup>, Bacon, Schmorzwiebeln)



16,50 €

### Schwein

*Alle Schnitzel sind aus der Oberschale und sind paniert*

23. Frankfurter Schnitzel mit grüner Soße<sup>1,2,3</sup>  
 24. Schnitzel nach „Wiener Art“  
 25. Schnitzel mit Pfeffersauce  
 26. Jägerschnitzel  
 27. Schnitzel a´ la Creme<sup>1,3</sup>  
 28. Bergbauerschnitzel mit Speck, Zwiebeln und Bratensoße<sup>1,2</sup>  
 29. Französisches Schnitzel mit Camembert gratiniert und Preiselbeeren  
 30. Cordon Bleu mit Allgäuer Käse, gekochtem Schinken  
 31. Schweinelendchen mit Champignon-Rahm-Sauce und hausgemachten Spätzle



12,50 €

9,50 €

11,50 €

12,50 €

13,50 €

12,50 €

13,50 €

13,50 €

15,50 €

### Rind

32. Rumpsteak a´ la Creme<sup>1,3,4</sup>  
 33. Rumpsteak mit Kräuterbutter  
 34. Rumpsteak mit Schmorzwiebeln  
 35. Rumpsteak mit Chili Pfefferkruste  
 36. Rumpsteak mit frischen Champignons  
 37. Tafelspitz vom Jungbullen mit Frankfurter grüner Soße<sup>1,2,3</sup> und Salzkartoffeln  
 38. Rinderleber mit Schmorzwiebeln, Äpfeln und Kartoffelstampf



20,50 €

18,50 €

19,50 €

21,50 €

19,50 €

14,50 €

12,50 €

### Kalb

39. Züricher Geschnetzeltes mit Rösti<sup>9</sup>  
 40. Original Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren



18,50 €

17,50 €

### Fisch

41. Zander mit Kartoffelkruste, mediterranem Pfannengemüse und Pesto



20,50 €

## Für unsere kleinen Gäste

- |                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| 42. Spaghetti Bolognese          | 7,50 € |
| 43. Hausgemachte Chicken Nuggets | 7,50 € |
| 44. Kinderschnitzel              | 7,50 € |

### Als Beilagen Servieren wir Ihnen nach Wahl:

Bratkartoffeln, Kroketten<sup>9</sup>, Steakhouse Pommes Frites<sup>9</sup>, Rösti<sup>9</sup>, Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelstampf, Salzkartoffeln oder kleinen Beilagensalat

## Süße Verführungen

- |   |        |
|---|--------|
| 45. Schokoladen Lava Küchlein <sup>1,2,3</sup> auf Fruchtspiegel und frischen Früchten der Saison | 6,50 € |
| 46. Kleine Marillenknödel und Vanillesoße <sup>1,3,9</sup>  | 5,50 € |
| 47. Beerengrütze <sup>1,3,4,9</sup> mit Vanillesoße <sup>1,3,9</sup> und Sahne                    | 4,90 € |
| 49. Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne   | 5,90 € |



### Angaben von Zusatzstoffen in Getränken und Speisen:

1 mit Konservierungsstoff / 2 mit Farbstoff / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Süßungsmittel Saccharin  
5 mit Süßungsmittel Cylamat / 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle / 7 mit Süßungsmittel Acesulfam  
8 mit Phosphat / 9 geschwefelt / 10 chininhaltig / 11 coffeinhaltig / 12 mit Geschmacksverstärker