



Schön, dass Sie da sind.

„Versuchungen sollte man nachgeben
wer weiß ob Sie wieder kommen!“

(Oscar Wilde)

Liebe Gäste

wir wünschen Ihnen einen genussreichen Abend
in guter Gesellschaft und entspannter Atmosphäre.

Genießen Sie regionale und internationale Köstlichkeiten,
saisonale Leckereien und ausgesuchte Getränke.

Das gesamte Angebot haben wir mit Liebe getestet, erprobt und ausgewählt.
Alle Lieferanten und Produzenten genießen unser Vertrauen.

Wir freuen uns Sie zu bewirten
und wünschen Ihnen ein appetitanregendes Lesevergnügen.

Herzlichst,
Hubert, Franzis und Eva Schmäing
& Team Tiergarten

Eine Liste mit den in den Speisen enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen
kann auf Wunsch eingesehen werden. Fragen Sie unser Servicepersonal.

Wir sind stets bemüht alle Allergene vollständig und richtig zu deklarieren,
aber leider auch nicht fehlerfrei.

Daher bitten wir Sie lebensbedrohende Allergien **IMMER** zu melden.
Vielen Dank.



Vorgerichte

Münsterländer Hochzeitssuppe € 4.50
in der Terrine mit Eierstich,
Blumenkohl, Markklößchen

Französische Zwiebelsuppe € 4.90
in der Terrine mit herzhaftem Käse-Crouton
überbacken

Gebackener Camembert € 6.50
mit Früchten und Preiselbeerenkonfit
Butter und Toast



Gesundes

Salat Vital € 9.40
Knackige Salate mit warmen Putenbruststreifen
und Baguette

Salat Crusty € 10.80
Knackige Salate mit Schweinefiletstreifen,
knusprigem Speck, Schafskäse, Thunfisch und Baguette

Wählen Sie ein Dressing:

Kräuter-Vinaigrette

Tomaten-Vinaigrette

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatgarnitur
mit frischem Pfannengemüse € 9.80
mit Streifen von der Putenbrust € 11.00

Hähnchenbrustfilet „Indisch“ € 9.20
mit Früchten, Currysauce und Reis

Fitnesssteller € 13.90
160 gr. Rumpsteak vom Angus Rind im Salatkranz
mit Kräutervinaigrette, feiner Kräuterbutter und Toast



Klassiker

Keglerteller Schweineschnitzel mit Pfeffersauce, Pommes Frites und Salatgarnitur	€ 9.00
Zwei Schweinelendchen mit Champignons, Schmorzwiebeln und Sauce Hollandaise, dazu Bohnenbouquet und Röstitaler	€ 10.80
Schmäing Spezial Schweineschnitzel mit Champignons, Schmorzwiebeln, Sauce Hollandaise und Pommes Frites	€ 9.00
Schnitzel vom Jungschwein Zwei Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und Salat	€ 12.50
Drei Schweinemedallions an Hagebutten-Senf-Sauce, dazu Kroketten und Salat	€ 15.80
Mixed Grill Feine Steaks von Rind, Schwein und Pute, mit knusprigem Speck, hausgemachter Kräuterbutter, dazu Butterbohnen und Pommes Frites	€ 16.80



Gaumenschmaus

FILET VOM IBERICO SCHWEIN

TRADITIONELL. Die Bauern Spaniens nutzen wie seit Jahrhunderten die Eichenhaine für eine natürliche Aufzucht und Eichelmast ihrer robusten Schweine. Eine im übrigen Europa weitestgehend vergessene Mastweise. Und auch noch gesund! »Olive auf vier Pfoten« werden die spanischen Schweine anerkennend genannt, da ihr Fleisch dank ihrer Ernährung einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren besitzt.

200 GR € 22.00 // 300 GR € 29.00

RUMPSTEAK: ARGENTINISCHES ANGUS RIND

KLASSISCH. Es ist fest in der Konsistenz, saftig und aromatisch im Geschmack. Zu Recht ist das argentinische Rindfleisch die Grundlage aller guten Steakhäuser. Das schmackhafte und natürlich gewachsene Fleisch kommt von Rindern, die in den unendlichen Weiten der Weiden Argentiniens in einer natürlichen Umgebung aufwachsen. Klares Wasser, reine Luft und das saftige Gras Argentiniens sind die Grundlage für den außergewöhnlichen Geschmack dieses Fleisches.

200 GR € 21.00 // 300 GR € 28.00 // 400 GR € 35.00

Saucen

Kräuterbutter
Schmorzwiebeln
Pfeffersauce
Champignonrahmsauce
Currysauce
Hagebutten-Senf-Sauce

Beilagen

Kroketten
Pommes frites
Kartoffelecken
Röstitaler
Butterreis

**Bratkartoffeln und Ofenkartoffel mit Kräuterquark
berechnen wir mit € 1.50 zusätzlich.**

Zu jedem Gaumenschmaus servieren wir einen kleinen Salat.

Unsere Steaks werden ungewürzt serviert.
Probieren Sie unsere Salzauswahl.

