



*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.





## Vorspeisen

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

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

Flottes Bruschetta € 6.90  
drei krosse Scheiben Baguette mit Zucchini,  
Champignons und Tomate an Salatbouquet

Gebackener Ziegenkäse im Crêpe-Mantel € 9.50  
mit Feigensenf und Salatbouquet, Baguette



## 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 aus ein Dressing:* Kräuter-Vinaigrette  
Tomaten-Vinaigrette

Panzotti € 9.90  
Vegetarische gefüllte Teigtaschen  
mit Salbei-Tomaten-Sauce und frischem Parmesan

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

Gebratenes Zanderfilet € 14.90  
im Champignon-Lauchbett, dazu Butterreis



## *Klassiker*

Münsterländer Versuchung Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce dazu Salzkartoffeln und Salat	€ 11.80
Keglerteller Schweineschnitzel mit Pfeffersauce, Pommes Frites und Salatgarnitur	€ 9.00
Schweizer Medaillons Zwei Schweinelendchen mit Champignons, Schmorzwiebeln, Sauce Hollandaise mit Käse überbacken, 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
Schweinefilet im Ganzen gebraten 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

Zu jedem Gaumenschmaus servieren wir einen kleinen Salat.  
Bratkartoffeln und Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
berechnen wir mit € 1.50 zusätzlich.

Unsere Steaks werden ungewürzt serviert.  
Probieren Sie unsere Salzauswahl.





## *Nachspeisen*

Gemischtes Eis Vanille, Schokolade und Erdbeere	€ 3.00
Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen	€ 4.00
heißer Schokosauce	€ 4.00
Portion Sahne	€ 0.40
Pfirsichspalten mit Marsala-Sabayon e dazu feines Walnusseis	€ 5.90
Kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern dazu frische Früchte und eine Kugel Vanilleeis	€ 5.50