



Schön, dass Sie da sind.

„Genieße die kleinen Dinge,
sie machen das Leben großartig!“

Liebe Gäste

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

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 und Franzis Schmäing und Eva Lanfer
& 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

Kräftige Rindfleischschuppe in der Terrine
mit Eierstich, Blumenkohl, Markklößchen

Regional wedding soup: beef broth with vegetables

Französische Zwiebelsuppe € 4.90

in der Terrine mit herzhaftem Käse-Crouton überbacken

French onion Soup with cheese and toast



Flottes Bruschetta € 6.90

drei krosse Scheiben Baguette mit Zucchini,
Champignons und Tomate an Salatbouquet

*Three slices of whitebread with cougette, mushrooms, tomato
served with salad*



Gebackener Ziegenkäse € 9.50

im Crêpe-Mantel mit Feigensenf
und Salatbouquet, Baguette

*Baked goat cheese coated in crêpe served with fig mustard and sal-
ad, baguette*



Gesundes

Salat Vital € 11.00
Knackige Salate mit Kräutervinaigrette,
warmen Hähnchenbruststreifen und Kräuterbaguette

Salad „Vital“ fresh salad with warm stripes of chicken and herbal-baguette

Salat Crusty € 12.80
Knackige Salate mit Kräutervinaigrette, Schweinefiletstreifen,
knusprigem Speck, Schafskäse, Thunfisch und Kräuterbaguette

Salad „Crusty“: fresh salad with stripes of pork, crispy bacon, sheep-cheese, tuna and herbal-baguette



Ofenkartoffel mit Kräuterquark € 10.80
und Salatgarnitur mit frischem Pfannengemüse

Baked potato served with herbal curd cheese and salad with mixed grilled vegetables



Pasta mit Ricotta-Spinat -Füllung € 11.90
mit Salbei-Tomaten-Sauce und frischem Parmesan

Vegetarian ravioli with sage and tomato sauce

Fitnesssteller: 160 gr. Rumpsteak vom Angus Rind € 14.90
im Salatkranz mit Kräutervinaigrette, feiner Kräuterbutter und Toast

Fitness-plate: small Rumpsteak (160 g) with herb-butter, salad and toast

Gebratenes Zanderfilet € 16.90
im Champignon-Lauchbett, dazu Butterreis

Zanderfilet with mushrooms and leek served with rice and salad



Klassiker

Schmäing Spezial € 9.50
Schweineschnitzel mit Champignons, Schmorzwiebeln,
Sauce Hollandaise und Pommes Frites

Cutlet with roasted onions and mushrooms, Sauce Hollandaise and fries

Keglerteller : Schweineschnitzel mit Pfeffersauce, € 9.50
Pommes Frites und Salatgarnitur

Cutlet with peppersauce, french-fries and salad

Münsterländer Versuchung € 12.80
Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce
dazu Salzkartoffeln und Salat

Cooked beef: with sweetsour onion-sauce, potatoes and salad

Schweizer Medaillons € 11.80
Zwei Schweinelendchen mit Champignons,
Schmorzwiebeln, Sauce Hollandaise mit Käse
überbacken, dazu Bohnenbouquet und Röstitaler

*two small fillets of pork, mushrooms and onions baked with sauce Hollan-
daise and cheese, fried grated potatoes and bouquet of beans*

Schnitzel vom Jungschwein € 12.90
Zwei Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce,
Pommes Frites und Salat

Two cutlet from pork with creamed mushrooms, french fries and salad

Mixed Grill € 17.80
Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen, mit knusprigem Speck,
hausgemachter Kräuterbutter, Butterbohnen und Pommes Frites

*Three different Steaks with grilled bacon, herbal butter beans and french
fries*



Gaumenschmaus

Hähnchensteak

<i>Fillet of Pork Iberico:</i>	200 GR	€ 23.00 //	300 GR	€ 30.50
--------------------------------	--------	------------	--------	---------

Schweinemedallions

<i>Fillet of Pork Iberico:</i>	200 GR	€ 23.00 //	300 GR	€ 30.50
--------------------------------	--------	------------	--------	---------

FILET VOM IBERICO SCHWEIN

<i>Fillet of Pork Iberico:</i>	200 GR	€ 23.00 //	300 GR	€ 30.50
--------------------------------	--------	------------	--------	---------

RUMPSTEAK: Argentinisches Angus Rind

Rumpsteak: Argentinian Angus Beef

200 gr	€ 23.00 //	300 gr	€ 30.50
--------	------------	--------	---------

Bitte wählen Sie eine Sauce und eine Beilage

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

Mixed Ice cream: vanilla, chocolate and strawberry

Drei Kugeln Vanilleeis mit
heißen Kirschen € 4.00
heißer Schokosauce € 4.00

Vanilla ice cream with hot chocolatesauce

Vanilla ice cream with hot Cherries

Portion Sahne € 0.40
with cream

Kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern € 5.50
dazu frische Früchte und eine Kugel Vanilleeis

Small chocolate cake with a melting pip

Served with fresh fruits and vanilla ice cream