



RESTAURANT

ALTE HOFKAMMER



*Suppen * Vorspeise * Salat Bowls*

Suppen

Kartoffel-Steinpilzcremesuppe Croutons	5,90 €
Rinderkraftbrühe wahlweise mit: Ei ^{1,10,D} Suppennudeln ^{4,10,D} Maultaschen ^{1,4,7,10,D}	4,20 €

Vorspeise

Meeresfrüchtesalat ^{3,5,14,B}	14,90 €
Flambierter Ziegenkäse karamellierte Walnüsse Croutons Granatapfelkerne Blattsalat	11,90 €

Salat Bowls

Kleiner gemischter Salat ¹¹	4,20 €	
Großer gemischter Salat wahlweise mit: gebratene Putenstreifen Thunfisch, Oliven und Zwiebeln gegrilltem Gemüse	6,90 €	
9,90 €	9,90 €	8,90 €



RESTAURANT

ALTE HOFKAMMER



*Schwäbische Gerichte * Fleischgerichte*

Schwäbische Gerichte

Zwiebelrostbraten ^{1,4,B,D,E} Bratensauce hausgemachte, gebutterte Spätzle	21,70 €
Käsespätzle ^{1,4,7,10,11,A,B,E,H} geschmolzene Zwiebeln Beilagensalat	9,20 €
Hausgemachte Maultaschen, ^{1,4,B,C,D,E,I} geschmolzen an Butter Zwiebeln Bratensauce Kartoffelsalat	12,90 €
Linsen ^{1,4,B,C,D,E,I} hausgemachte Spätzle Saitenwurst	10,40 €
Schwabenteller ^{1,4,10,B,C,D,E,I} hausgemachte Maultasche Schweinefilet im Speckmantel Käsespätzle Bratensauce	14,90 €

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel ^{1,4} Steakhouse Pommes Zitrone Preiselbeeren	20,50 €
Kalbsrückensteak Steinpilzsauce Spinat Tagliatelle	26,90 €
Gebratenes Rinderfilet Sauce Bernaise Kroketten Beilagensalat	26,90 €
Crunchy Chicken Burger ^{4,B} Curry-Chilli-Dip Gurken Tomaten Salat Steakhouse Pommes	10,50 €



RESTAURANT

ALTE HOFKAMMER



*Vegetarisch * Fisch * extra Beilagen*

Vegetarisch

Superfood-Bowl ^{7,8} Grillgemüse Quinoa Erbsenpüree Cashewkerne Hummus Rucola	14,90 €
Gebackene Risottobällchen Grillgemüse Tomatensauce Blattsalat	11,90 €

Fisch

Gebratenes Lachsfilet Kapern-Senf-Sauce Marktgemüse Petersilienkartoffeln	21,50 €
Schwertfisch vom Grill ^{3,11} Beilagensalat	16,20 €
Seppie alla griglia ^{11,14} Sepia vom Grill Beilagensalat	15,80 €

Extra Beilagen

- Spätzle ^{1,4}	pro Portion	4,20 €
- gegrilltes Gemüse		
- Pommes frites		
- Bratkartoffeln		
- Petersilienkartoffeln		
- Kroketten		



RESTAURANT

ALTE HOFKAMMER



*Nudelgerichte * Desserts*

Nudelgerichte

Pasta Pomodoro ^{4,10} Nudeln Tomatensauce	7,60 €
Frische Tagliatelle al Salmone ^{1,3,4,7,10,B} Bandnudeln Lachs Rosésauce	10,40 €
Pasta Mare e Monti ^{4,5,7,B} Shrimps Champignons Rosésauce	10,40 €
Rigatoni Rossini ^{4,7,10,B,C,D,I} Schinken Champignons Erbsen Fleisch-Sahnesauce	9,20 €
Pasta al Forno ^{4,7,10,B,I} Fleisch-Sahnesauce Schinken Käse überbacken	9,50 €
Penne Gamberetti ^{4,5,10} Shrimps	10,40 €
Pasta Bolognese ^{4,10}	8,90 €

Desserts

Hausgemachte Apfelkühle ^{1,4,7,8} Backteig Zimt-Zucker Vanilleeis	6,50 €
Tiramisu ^{1,4,7,J}	4,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne ^{4,7,8,13,H} Erdbeereis Vanilleeis Schokoladeneis Pistazieneis Haselnusseis Zitroneneis Sahne	5,50 € pro Kugel 1,50 € 1,00 €
Tartufo ⁷	4,50 €



RESTAURANT

ALTE HOFKAMMER



Pizza

Pizzabrot ⁴	5,20 €
Pizza Margherita ^{4,7,B,D} Tomaten Käse	6,50 €
Pizza Napoli ^{3,4,7,B,D} Tomaten Käse Sardellen	8,20 €
Pizza Capricciosa ^{4,7,B,C,D,F,I} Tomaten Käse Schinken Oliven Champignons	8,50 €
Pizza Salami ^{4,7,B,D} Tomaten Käse Salami	7,50 €
Pizza Prosciutto ^{4,7,B,C,D,I} Tomaten Käse Schinken	7,60 €
Pizza Funghi Freschi ^{4,7,B,D} Tomaten Käse Champignons	7,90 €
Pizza Funghi e Prosciutto ^{4,7,B,C,D,I} Tomaten Käse Schinken Champignons	8,50 €
Pizza frutti di Mare ^{4,5,7,14,B,D} Tomaten Käse Meeresfrüchte	9,80 €
Pizza Tonno ^{3,4,7,B,D} Tomaten Käse Thunfisch Zwiebeln	8,60 €
Pizza Quattro Stagione ^{4,7,B,C,D,F,I} Tomaten Käse Schinken Champignons Oliven Artischocken Salami	9,20 €
Pizza Cipolle ^{4,7,B,D} Tomaten Käse Zwiebeln	6,90 €
Pizza Vegetale ^{4,7,B,D} Tomaten Käse verschiedenes Gemüse	11,40 €
Pizza Calzone ^{4,7,B,C,D,I} Tomaten Käse Schinken Champignons Salami	9,20 €



Heißer Stein

Gemischte Steinplatte

Rinderrücken, Putenbrust und Schweinefiletmedaillons, serviert mit Kräuterbutter, Chilli-Curry-Dip und kleinem Salat¹

23,90 €

Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln, Pommes frites oder Grillgemüse

Und damit das Essen vom heißen Stein auch bestimmt ein Erlebnis wird, beachten Sie bitte einige Tipps:

In den ersten Minuten das Fleisch auf den Stein legen, von beiden Seiten (je ca. 20 – 40 Sekunden) leicht anbraten, damit sich die Poren schließen; nun in den Teller legen.

Mundgerechte Stücke abschneiden, nach Belieben fertig braten und zwar englisch, medium oder durch.

Bitte keinen Pfeffer auf den heißen Stein streuen.