Belchenblick
Gasthof

SCHWEINESCHNITZEL
paniert | Pommes frites **€ 19,90**

KÄSESCHNITZEL 1)
Schweineschnitzel paniert | Käse überbacken | Pommes frites **€ 21,80**

SCHWEINERÜCKENSTEAK
gebratene Champignons | hausgemachten Spätzle **€ 22,50**

SCHWEINEMEDAILONS
gebratenen Champignons | hausgemachten Spätzle **€ 27,20**

KALBSRAHMSCHNITZEL
Kräutersoße | hausgemachte Spätzle **€ 29,90**

KALBSCHNITZEL „AU FOUR“ 1)
Ragout fin | Käse überbacken | feines Gemüse | Kartoffel-Kroketten **€ 33,20**

KALBS-CORDON BLEU 1)2)5)6)
Schinken | Käse | Kartoffelkroketten | feines Gemüse **€ 32,90**

OCHSENZUNGE
Burgundersoße | hausgemachten Spätzle **€ 23,50**

OCHSENFLEISCH
Meerrettichsoße | Faller Wildpreiselbeeren | Kartoffeln **€ 25,00**

RUMPSTEAK 6)11)
Färse | Blockhouse | 300 gr. | Kräuterbutter | Pommes frites **€ 36,50**

PFEFFERSTEAK
Blockhouse | 300 gr. | Pfefferkruste | Bratkartoffeln **€ 37,50**

UMBESTELLUNG | Austausch der Beilagen **€ 1,00**

Wenn sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie bitte das Servicepersonal!
1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Säuerungsmittel, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 11) Stabilisator
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Belchenblick
Gasthof

BRUST UND KEULE von der Ente | Orangenjus
Buttermaronen | Apfel-Rotkohl | hausgemachte Semmelknödel **€ 32,90**

Bunter **WINTERSALAT** | Apfel | Trauben | Paprika | Gurken | Tomaten
Walnußkerne | gebratene Putenstreifen **€ 18,50**

FISCH

ZANDERFILET
gebraten | Safranrisotto | Broccoliröschen **€ 33,50**

FORELLE | aus eigenem Teich
gebraten | Rosmarinbutter | Kartoffeln **€ 26,50**

HEIMISCHES WILD VON DER KÖPFLEJAGD

WILDBRATWÜRSTE
Wildschwein | Reh | Gams | Bratkartoffeln | Quitten-Chutney **€ 23,60**

WILDSCHWEIN-GULASCH | Pilze
hausgemachte Spätzle | Preiselbeer-Birne **€ 33,90**

Paniertes **WILDSCHWEIN-SCHNITZEL** | „Wiener Art“
Preiselbeer-Rotweinbirne | Kartoffel-Kroketten **€ 32,20**

Geschnetzelte **REHKEULE** | Pilze
Gewürzbirne gefüllt mit Preiselbeeren | hausgemachte Spätzle **€ 36,80**

VEGETARISCHES

GEMÜSE NACH MARKT
Berner Kartoffelrösti | Käse überbacken **€ 18,30**

KÄSESPÄTZLE
Vorarlberger Bergkäse | Röstzwiebeln **€ 17,60**

DREIERLEI KNÖDELECKEN
Spinat- | Käse- | panierte Semmelknödel-Ecke
Röstzwiebeln | Wirsingrahmgemüse **€ 19,90**

Hausgemachte **KÜRBISMAULTÄSCHLE**
Belchenkäse überbacken | Käserei Glockner | gerösteter Sesam **€ 22,80**

UMBESTELLUNG | Austausch der Beilagen **€ 1,00**

Wenn sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie bitte das Servicepersonal!
1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Säuerungsmittel, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 11) Stabilisator
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Belchenblick
Gasthof

VESPER & MEHR

TOAST „HAWAII“ 1)2)5)6)
Ananas | Schinken | Käse **€ 13,50**

WURSTSALAT 2)3)5)6)
Lyoner | Brot **€ 13,90**

ELSÄSSER-WURSTSALAT 2)3)5)6)
Lyoner | Käsestreifen | Brot **€ 14,20**

SCHÄUFELE 2)5)
Senf | Kartoffelsalat **€ 18,70**

FORELLENFILETS
geräuchert | Sahnemeerrettich | Toast | Butter **€ 16,00**

EXTRA DAZU

Portion **GEMÜSE** **€ 7,20**

SPÄTZLE | **POMMES FRITES** | **KROKETTEN** | **NUDELN**
SALZKARTOFFELN **€ 6,80**

RÖSTI |**BRATKARTOFFELN** | **SEMMELKNÖDEL** (falls vorhanden) **€ 7,00**

KETCHUP / **MAYONNAISE** **€ 0,70**

BROT **€ 0,80**

Unser Schweinefleisch beziehen wir ausschließlich
aus Baden-Württemberg,
Kalb- und Rindfleisch direkt aus Münstertal und aus Deutschland.
Unsere Forellen bekommen wir aus Seelbach
im Schwarzwald geliefert.

UMBESTELLUNG | Austausch der Beilagen **€ 1,00**

Wenn sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie bitte das Servicepersonal!
1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Säuerungsmittel, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 11) Stabilisator
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer