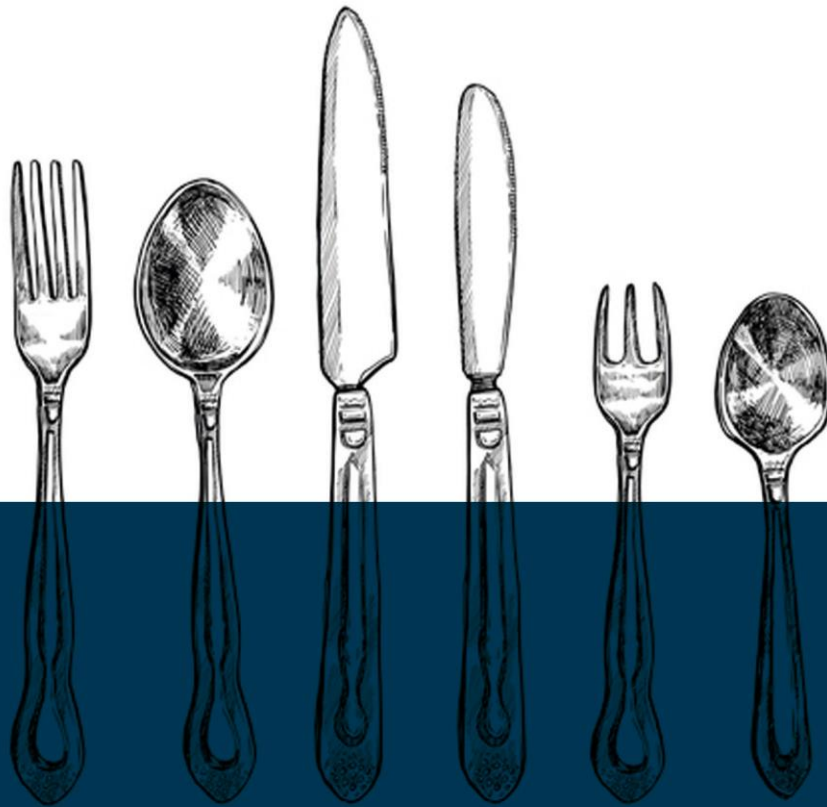


RAD   
HOTEL & RESTAURANT



## Zum studieren unserer Speisekarte empfehlen wir Ihnen

### **Hopes Melon Tonic**

Hopes Gin / Honigmelonensirup / Limettensaft, frisch gepresst /  
Thomas Henry Tonic Water 8.50

### **Das Hopfengut No°20**

Sud 1 - IPA gehopft mit Cascade, Mandarina & Tettnanger 6.50

## Die Starter

### **Der Rad Salat**

Gemischte Salate / Hausdressing / Gewürzcroustons 6.00

### **Der Norweger & Riesengarnele**

Hausgebeizter Lachs / gebackene Garnele / Rote Bete /  
Apfelbrot / Senfsoße 12.00

### **Das beste Stück**

Carpaccio vom Rinderfilet / kaltgepresstes Olivenöl /  
eingelegte Steinpilze / Parmesan 13.00

### **Der Hokkaido Kürbis**

Kürbissuppe / Steirisches Öl / Feigen Chutney /  
gebackene Garnele 8.50

### **Die Flädlesuppe**

Rinderbrühe / Schwäbische Flädle / Schnittlauch 4.50

## Da Habt Ihr Den Salat

### **Unsere Salatplatten**

mit Hausdressing oder Balsamico Dressing 11.50

### **wahlweise mit**

flammierte Rinderfilet - Streifen 19.50  
4 Stück Garnelen in Knoblauchbutter gebraten 19.50

## Das Meer & Die See

### Der Norweger & Die Belugalinse

Lachs vom Grill / Pommery – Senf – Linsen /  
Pommes Risolée 24.50

### Die Goldbrasse

Filet von der Dorade / Safransoße / Babyspinat /  
Salzkartoffeln 24.50

## Das Fleisch

### Das schwäbische Landschwein

Geschmorte Schweinebäckle / Kräuterseitling / Spitzkohl /  
Spätzle vom Brett 19.00

### Das Siedfleisch

Rindertafelspitz / Apfel – Meerrettichsosse / Erbsencreme /  
Bouillon Kartoffeln 18.00

### Die Barbarie Ente

Rosa gebratene Entenbrust / Feigenjus / Baby Pak Choi /  
Süßkartoffelpüree 21.00

## Die Fleischlose Alternative

### Pasta et Basta

Schlutzkrapfen / Kirschtomaten / Babyspinat /  
Steinpilze / Parmesan 15.00

### Die Rösti & Der Tettninger Rahmkäse

Kartoffelrösti mit Tettninger Camembert überbacken /  
Apfelchutney / kleiner Blattsalat 15.00

## Der Burger

### Der Rad - Burger

Hausgemachter Rodeo Beef Burger / Brioche Bun / Bavaria Blue / Bacon / Apfelchutney / Süßkartoffel - Pommes 14.50

### Der Garnelenburger

Hausgemachter Garnelen Burger / Brioche Bun / rohmariierter Baby Spinat / Tomate / Senfsoße / Süßkartoffel - Pommes 16.00

### Der Vegi - Burger

Hausgemachter Linsen Burger / Brioche Bun / Bavaria Blue / Apfelchutney / Süßkartoffel - Pommes 14.00

## Die Steaks

### Roastbeef mit Fettrand gebraten

200g ( Rohgewicht ) Argentinisches Roastbeef 24.50  
als Men's Cut ( 300g ) 32.50

### Rinderfilet aus Bayern

200g ( Rohgewicht ) Filet Steak 29.50  
als Men's Cut ( 300g ) 37.50

### Allgäuer Kalbsrücken

200g ( Rohgewicht ) Rückensteak vom Allgäuer Kalb 23.50  
als Men's Cut ( 300g ) 31.50

alle Steaks werden mit hausgemachter Kräuterbutter, Limetten - Mayo und Süßkartoffel – Pommes serviert

### dazu wahlweise

Kleiner Blattsalat 3.00

## Die Schwäbische Ländlesküche

### Das Panierte Schnitzel

Goldbraun gebratenes Schnitzel\* /  
Schwäbischer Kartoffelsalat / Kaltgerührten Preiselbeeren

\*vom Schwein 15.00  
\* vom Kalb 20.00

### Der Grillteller

Medaillons / Kräuterbutter / Röstzwiebeln /  
Bohnen / Pommes Frites 20.00

### Die Spätzle & Der Bergkäse

Käsespätzle / geschmolzene Zwiebeln / kleiner Salat 11.00

### Der Rad Teller

Medaillons vom Schweinefilet / Crème - Champignons /  
Karottengemüse / handgeschabte Spätzle 19.00

### Der Zwiebelrostbraten

Rostbraten / Maultasche / Röstzwiebeln / Bratkartoffeln 22.00

### Die Schwäbische Pasta

Hausgemachte Maultaschen / geschmolzene Zwiebeln /  
Bratensoße / Kartoffelsalat 14.00