

Vorspeisen

Duett vom Räucherforellenfilet und Räucherlachs	10,50 €
<i>auf einem Kartoffelrösti serviert, dazu Sahneemmerrettich</i> A, C, E, F, J	
„Karzer Ofenkartoffel“	10,80 €
<i>in Folie umlegt mit Salaten, Räucherlachs und Schmand</i> C E F J M	
Barbarie-Entenbrust	14,90 €
<i>auf Blattsalat in einem Speck-Kartoffeldressing gereicht mit Baguette</i> A, B, E, S02	

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rinderkraftbrühe	4,50 €
<i>mit feinen Kräuterflädlestreifen</i> A, B, C, E	
Kartoffelcremesuppe	4,90 €
<i>mit gerösteten Weißbrot-Speckwürfeln und Sahnehäubchen</i> A, B, C, E, F	
Leckere Kürbiscremesuppe	5,70 €
<i>mit gerösteten Pinienkernen und Kürbiskernöl</i> C, D E, I, 12	

Salate

Beilagensalat (nur in Kombination mit einem Hauptgericht)	3,90 €
<i>gartenfrischer Mischsalat mit Rohkost und Blattsalat der Saison</i> E, F	
Großer Salatteller	6,90 €
<i>knackig frisch mit Salaten der Saison</i> E, F, S02	
„Bauernsalat“	9,30 €
<i>Schafskäse, Oliven und Peperoni</i> E, I, 3 <i>auf Salaten der Saison und roten Zwiebelringen</i> E, F S02	
„California“ Salatplatte	12,40 €
<i>mit Putenbruststreifen vom Grill auf Salaten der Saison, garniert mit Früchten</i> E, F	

Vegetarische Gerichte

Ricotta- Spinatknödel	14,90 €
<i>auf mediterranem Gemüse, serviert mit einem gemischten Salat</i> A B E F C	
Kartoffel-Schupfnudel-Gratin	14,90 €
<i>mit buntem Gemüse der Saison in einer Käsesauce, serviert mit einem gemischten Salat</i> C, E, F	

Vom Grill und aus der Pfanne

Holzfällersteak	12,30 €
<i>Schweinerückensteak mit Bratensößle, Kräuterbutter und Steak-House-Pommes A w E F S02</i>	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	12,90 €
<i>paniert gebraten mit Steak-House-Pommes A w B C, I</i>	
Schweinerückensteak „Schweizer Art“	13,90 €
<i>überbacken mit Schinken und Käse dazu Rahmsauce und Berner Rösti A, C, E, S02</i>	
Rindertafelspitz	15,90 €
<i>serviert mit Spitzkohlgemüse, Meerrettichsauce und Schnittlauchkartoffeln B, C, E, F, S02</i>	
Cordon Bleu	22,00 €
<i>vom Kalbsrücken mit feinen Erbsen und Steak-House-Pommes A, B, C, E, I</i>	
Saftiger Zwiebelrostbraten	22,50 €
<i>vom Grill im Trollingersößle, dazu hausgemachte Spätzle oder Bratkartoffeln A w, B, F, E, S02</i>	
Angus - Rumpsteak	22,70 €
<i>vom Grill mit Kräuterbutter, Süßkartoffelwedges und Barbecue Dip C, E, F, S02</i>	
Zartes Filetsteak	27,00 €
<i>vom Rind, an einer Balsamico-Zwiebelsauce serviert mit Gemüse der Saison und Kroketten A, C, E, I</i>	
Irishes T-Bone-Steak (400g)	28,00 €
<i>mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Sauerrahmdip C, E, F, S02, 12</i>	
Satansteak (300g) Angus - Rumpsteak	28,90 €
<i>extra scharf, gewürzt mit Sambal Oelek und Peperoni 1,3, dazu Steak-House-Pommes E, F</i>	
<u>Fisch</u>	
Frisches Norweger Lachsfilet	18,90 €
<i>vom Grill, gereicht mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter, dazu einen gemischten Salat C, E, J</i>	
See-Saiblingfilet	19,50 €
<i>(aus den glasklaren Alpenseen) mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattsalaten C, E, J</i>	
Aufpreis für Beilagen Änderung:	1,50 €
<i>Bratkartoffeln E, S02, Käsespätzle A w, B, C, E, F oder Süßkartoffelwedges C, E, S02</i>	

Schwäbische Spezialitäten

Allgäuer Käserahmspätzle 9,80 €

mit Speckstreifen oder vegetarisch (ohne Speck) und Zwiebelchen *A w B C F E*

Linsen 10,90 €

mit hausgemachten Spätzle, Wienerle und geräuchertem Speck *A, B, E, F, So2, 1, 8, 12*

Hausgemachte Maultaschen 10,90 €

geschmälzt mit Zwiebelchen, Bratensauce und Kartoffel-Gurkensalat *A, B, F, M*

Zartes Putenschnitzel 14,70 €

„natur“ in Rahmsauce mit hausgemachten Eierspätzle *A w C E F*

„Schwabenpfännle“ 19,50 €

Drei Schweinefilets auf Käsespätzle in Rahmsauce *A w, B, C, F, E*

Vesper

... dazu reichen wir Ihnen selbstgebackenes, ofenfrisches Bauernbrot *A w r*

Schwäbischer Wurstsalat 8,90 €

mit Lyoner, Gürkchen und Schwarzwurst, garniert mit roten Zwiebelringen *2,3,4,5, So E F*

Schweizer Wurstsalat 8,90 €

mit Lyoner, Gürkchen und Käsestreifen, garniert mit roten Zwiebelringen *2,3,4,5, C E F*

Roastbeef (kalt) 16,00 €

rosa gebraten mit Remouladensauce und Bratkartoffeln *B, C, E, F, I, So2, 12*

Für unsere Kleinen (...nur für Kinder bis 14 Jahren)

„Goldstücke“ 3,90 €

Portion Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup *B, E, F*

„Zauberberg“ 4,20 €

Portion hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce *A w B C E F*

„Spiderman“ 4,90 €

Kleines paniertes Schnitzelchen vom Schwein mit Pommes frites *A w B, I*

„Elsa's Rahmschnitzelchen“ 5,90 €

Kleines Putenschnitzelchen „natur“ mit Spätzle in Rahmsauce *A w B C E F*

Dessert

... ein Essen ohne Dessert, ist wie ein Abschied ohne Kuss

Kugel Eis (solo) 1,80 €

von Mövenpick (Vanille-, Schokolade- oder Erdbeereis) C, D, I, 12

Beerengrütze 5,50 €

mit einer Kugel Vanilleeis und flüssiger Sahne C, D, I, 12

Lauwarmes Schokoküchlein 6,50 €

garniert mit frischen Früchten und Walnusseis A, B, C, D, I, 12

Hausgemachtes Tiramisu-Eis-Parfait 6,50 €

mit Bananen-Erdbeersalat und Schlagsahne C, D, I, 9, 12

... wir wünschen Ihnen unvergessliche Stunden und einen guten Appetit ...

Ihr gesamtes KARZ Team

Woher kommt die Namensgebung „Karz“ ?

Zu früheren Zeiten saß man gemeinsam

mit Familie und Nachbarschaft abends in geselliger

Runde bei Kerzenschein zusammen und plauderte.

.....Dies nannte man „karzen“

abgeleitet hiervon kommt aus der alten

süddeutschen- sowie auch aus der

österreichischen Sprache „Karz“