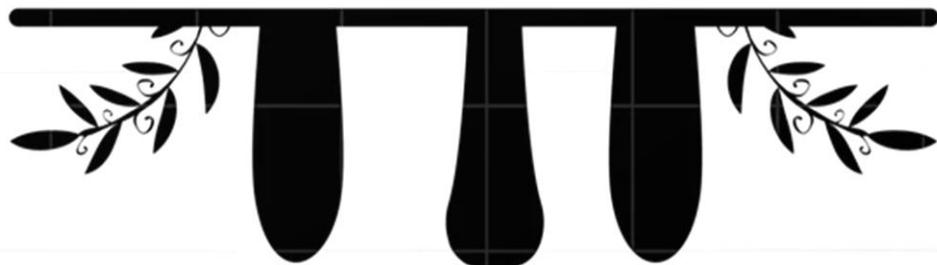


# Speisenkarte



## Aperitif – Empfehlung

**Aperol Spritz**  
(auch alkoholfrei möglich)  
0,2l - 6,50 €

**Hugo**  
(auch alkoholfrei möglich)  
0,2l 6,50 €

**Winzersekt brut**  
Alois Kirchen, Oberemmel  
Sektglas 0,1l 4,90 €  
Flasche 0,75l 29,50 €

## Suppen

### Rinderkraftbrühe mit Flädle

Klassiker mit Kraft. Klare Brühe vom Rind. 36 Stunden gekocht für maximalen Geschmack.

6,50 €

### Henterner Zwiebelsuppe

Herhaft, würzig, zum Dahinschmelzen.  
mit Croutons und Käse überbacken

7,50 €

### Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

So schmeckt Heimat. Unsere Kartoffeln stammen aus eigenem Anbau.

5,90 €

## Vorspeisen

### gebackene Schinken-Käseröllchen

Ein Klassiker, der nie aus der Mode kommt.  
mit zweierlei Dip & kleiner Salatgarnitur

3 Stück: 8,30 € ~ 5 Stück 12,30 € ~ 8 Stück 16,90 €

### kleiner gemischter Salat

Frisch, bunt, knackig  
mit Blatt- & Rohkostsalaten

3,90 €

### gebratene Garnelen in Knoblauchssoße

Mediterraner Genuss trifft Hochwald-Charme  
mit Kräuterflit

6 Stück 12,90 €

### mit Honig gratinierter Ziegenkäse

Warm und cremig,  
mit Blattsalaten garniert

8,90 €

LANDGASTHOF

**Kopp**

# wild

So schmeckt der Hochwald. Noch bis Ende Januar  
Unser Wild stammt aus den verschiedenen Jagdrevieren im Umkreis.

Rotwild

## Hirschgulasch

Wilde Waldpilzsoße, Birne, Preiselbeeren & Klöße

23,-€

Rehwild

## Rehragout

Wilde Waldpilzsoße, Birne, Preiselbeeren & Spätzle

24,-€

## Geschmorte Rehkeule

Wilde Waldpilzsoße, Birne, Preiselbeeren & Spätzle

26,-€

Reh-, Rot- & Schwarzwild

## Wildburger

Burgerbun, Wildhackfleisch, Bergkäse & Cheddar, Preiselbeermayo,  
Rucola, Rösti, Röstzwiebeln

mit Pommes

19,50 €

Zusatzkarte

Beachten Sie auch unsere Tafel mit  
tagesaktuellen Angeboten.

# Klassiker

Tradition mit Geschmack

## Schweinefilet „Berner Art“

mit Schinken und Käse überbacken

dazu Sc.Bearnaise, dazu Kartoffel-Kräuter-Rösti

21,90 €

## Paniertes Schnitzel

Schweine- oder Hähnchenschnitzel

dazu Pommes frites 16,90 €

...mit Champignons in Rahmsoße +3,- €

...mit Paprikasoße +3,- €

...mit Jägersoße +3,- €

...mit geschmorten Zwiebeln +1,50 €

...mit Pfefferrahmsoße +3,- €

...mit gebratenen Champignons +2,-€

## Allgäuer Rahmschnitzel

Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit Röstzwiebeln,

Champignonrahmsoße und Käse überbacken

dazu Pommes frites

21,90 €

## Flieten

Knusprige Flieten mit Dip

dazu Pommes frites

7 Flieten 14,70 € / 10 Flieten 19,50 €

## Cordon bleu

Schweinerücken gefüllt mit gekochtem Schinken und Gouda

dazu Pommes frites

20,50 €

## Fisch - Trilogie mit Lachs-, Zander- & Kabeljaufilet

auf Rieslingsoße & Bandnudeln

23,90 €

## Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Sc.Choron & Kroketten

20,50 €

## Rinderroulade nach Oma Vronis Originalrezept

gefüllt mit Schinken, Gewürzgurke, Möhre, Zwiebel & Lauch

dazu Kartoffelklöße

20,50€

Beilagensalat zum Hauptgericht +3,90 €

Gemüse zum Hauptgericht +2,90 €

LANDGASTHOF

**Kopp**

# Steak & co.

## Henterner Bauernpfännchen

3 Steaks von Rind, Hähnchen & Schwein  
mit Kräuterbutter, Pfeffersoße & Bratensoße  
dazu Bratkartoffeln & Speckbohnen

25,90 €

## Bauernsteak

Schweinerückensteak mit Zwiebeln, Spiegelei & Speck  
dazu Bratkartoffeln & Speckbohnen

22,- €

## Rumpsteak vom regionalen Rind

dazu Pommes frites

250gr mit Kräuterbutter & Röstzwiebeln	29,90€
250gr mit Pfefferrahmsoße	31,40€
250gr mit gebratenen Champignons	29,40€

...Upgrade auf 350gr.: +4,- €

## Rinderfiletsteak vom regionalen Rind

dazu Pommes frites

250gr mit Kräuterbutter & Röstzwiebeln	33,50€
250gr mit Pfefferrahmsoße	34,- €
250gr mit gebratenen Champignons	33,- €

...Upgrade auf 350gr.: +6,- €

# Vegetarisch

## Rösti mit Ananas & Käse überbacken

Preiselbeeren

15,40 €

## Cannelloni mit Champignonfüllung

mit Rieslingsoße & Käse überbacken / Rucola

16,40 €

## Spinat-Kartoffelknödel

auf Kürbis-Tomaten-Ragout / Rucola (vegan)

16,40 €

Beilagensalat zum Hauptgericht 3,90 €

Gemüse zum Hauptgericht +2,90 €

# Burger

## Hochwaldburger

Burgerbun, Rinderhackfleisch, Cheddar, Burgersoße,  
Salatblatt, Tomate, Gurke, Zwiebel  
mit Pommes  
17,50 €

## Chili Cheese Burger

Burgerbun, Rinderhackfleisch, Cheddar, Käsesoße,  
Salatblatt, Tomate, Rösti, Röstzwiebeln, Jalapenos (scharf)  
mit Pommes  
18,50 €

Burger auch gerne mit veganem Patty auf Basis von Erbsenprotein vom Hofgut Serrig

# Salate & kleine Gerichte

bunt gemischter Salatteller  
mit Blattsalaten, Rohkostsalaten  
und Hausdressing 11,- €

...als „Fitnesssalat“ mit Streifen von der Hähnchenbrust 15,60€

...als „Salat mit Roastbeefstreifen“ 21,- €

...als „Salat mit Ziegenkäse“ 16,- €

...vegan mit Falafelbällchen 13,90 €

**Flammkuchen „Elsässer Art“**  
mit Speck, Zwiebeln auf Sauerrahm  
11,60 €

...auch Perfekt als  
Vorspeise zum  
Teilen

## Flammkuchen „Camembert“

mit Sauerrahm, grobem Pfeffer, Camembert, Preiselbeeren, Nüssen, Apfel & Rucola  
13,60 €

## „Strammer Max“

Schinkenbrot mit rohem und gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern  
10,- €

## Schweizer Wurstsalat

mit Fleischwurst- und Käsestreifen in pikanter Marinade,  
dazu Bratkartoffeln  
13,50 €

## Himmel & Erd in der Eisenpfanne

gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln, Äpfeln  
& Bratkartoffeln  
14,50 €

# Dessert

## Kaiserschmarrn mit Puderzucker

Apfelmus & Preiselbeeren

oder Vanillesoße

8,50 €

## Apfelringe in Bierteig gebacken

in Zimt & Zucker gewälzt / dazu 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne

8,50 €

## Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Puderzucker / dazu 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne

7,90 €

## Crème brûlée

im Weckglas mit Rohrzucker gratiniert

5,90 €

## 3 Kugeln Vanilleeis

...mit heißen Kirschen & Sahne

...mit heißer Schokosoße & Sahne

...mit heißen Himbeeren & Sahne

7,10 €

## Schwarzwaldbecher

2 Kugeln Vanilleeis & 1 Kugel Schokoladeneis mit Sahne, eingelegten Kirschen & Kirschschnaps

7,10 €

## Nussknacker

3 Kugeln Walnusseis mit Sahne, garniert mit gerösteten Nüssen und Karamellsoße

7,10 €

## gemischtes Eis nach Wahl (1 Kugel 1,60 €)

Vanille, Schokolade, Nougat, Walnuss,  
Mangosorbet, Erdbeersorbet, Cassissorbet

LANDGASTHOF

**Kopp**

# Getränke

## Frisch Vom Fass

Bitburger Pils	0,25l	2,70 €
Bitburger 0,0%	0,25l	2,70 €
Saisonbier (wechselnde Biere)	0,3l	3,50 €
Weihenstephan Weißbier	0,5l	4,70 €
Weihenstephan Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,70 €
Viez (Pur oder gemischt) aus Winterdorf	0,4l	2,50 €

## Alkoholfrei

Tönissteiner Sprudel, medium, still	0,25l	2,30 €
Tönissteiner Sprudel, medium, still	0,75l	6,50 €
Afri Cola oder Cola Light	0,3l	3,00 €
Bluna Orange oder Zitrone	0,3l	3,00 €
Säfte oder Saftschorle	0,3l	3,00 €

Naturtrüber Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar oder Maracujanektar

Eine Liste mit Allergenen reichen wir Ihnen separat. Bitte Informieren Sie unser Team bei Unverträglichkeiten.

# Kulinarischer Kalender

## 08.Februar: Streetfood am Sonntag

Am 08.02. ist Superbowl-Sunday.

Zusätzlich zum normalen Restaurantbetrieb gibt es unseren Food-Truck auf unserem Parkplatz vor der Tür. Vorbeikommen und Genießen.

Specials: Smashburger, Flieten, Loaded Fries & co..

Zum Essen im Stehen oder zum Mitnehmen.

Alle Infos online: [www.landgasthof-kopp.de](http://www.landgasthof-kopp.de)

## 14.Februar: Menü am Valentinstag

6-Gänge-Menü ab 18 Uhr.

44,-€ / Person inkl. Aperitif

Alle Infos online: [www.landgasthof-kopp.de](http://www.landgasthof-kopp.de)

## 19.Februar: Aschermittwoch

Mittags: Heringssessen (Heringe gibt es übrigens ab Mitte Januar)

Abends: Fischbüffet mit Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts

33,- € / Person

Alle Infos online: [www.landgasthof-kopp.de](http://www.landgasthof-kopp.de)