

Suppen

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
mit hausgemachten Brätspätzle
4,90 €

Maronencreme Suppe mit Kräuternocke
und Speckstreifen
6,50 €

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller
4,90 €

Gebatene Entenleber auf Feldsalat
und rote Beete Dressing
13,90 €

„Surf & Turf“
Rinder Carpaccio und gegrillte Garnelen
mit Parmesanspäne und geschmorte Tomate
15,90 €

Salate

„Fitness Salat“
Gebackenes Hähnchenbrustfilet in Kürbiskernen auf bunten Salaten
und Pflaumen Chutney
14,90 €

„Salat Rind“
Gegrilltes Rinderlendensteak mit Kräuterbutter
und bunte Salatvariation
18,90 €

Vorspeisen und Salate werden mit Brot/ Baguette serviert

Vegetarisch

Würzige Kässpatzen
von dreierlei Allgäuer Käse mit Röstzwiebeln
und grünem Blattsalat
12,90 €

Mediterranes Linsen Ragout
mit Sesam Polenta
14,90 €

Hausgemachte Knödel Trilogie mit Tomatenbutter
und bunte Blattsalate
14,90 €

Hauptgerichte

Gebackenes Brezen-Bergkäse Schnitzel
mit hausgemachten Spätzle und Rahmsoße
14,90 €

Cordon Bleu mit Schinken-Käse gefüllt
dazu hausgemachter Kartoffelsalat
15,90 €

Geschmorter Ochsenbraten in einer Zwiebel-RotweinsöÙe
dazu Wirsing-Speck Gemüse und Serviettenknödel
19,90 €

Königs-Teller
Schweinemedallions und Rinderlende mit Pfeffer-Cognac SoÙe
Speckbohnen und hausgemachte Rösti
20,50 €

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind
(220g) mit einer DunkelbiersöÙe und Kässpatzen
24,90 €

Schmankerl

Allgäuer Schmankerl

Schweinefilet mit Bergkäse überbacken
dazu Rahmchampignons und Kroketten
15,90 €

Hausgemachte Rinderroulade in Rotweinsauce
mit Kartoffelpüree und Wirsing
20,90 €

Gegrilltes Isländisches Lachsfilet auf Safransauce
mit frischen Bandnudeln und buntes Gemüse
20,90 €

Hausgemachte Krautkrapfen mit Speck
und buntem Salatbouquet
9,90 €

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne
6,50 €

Dessertteller

Hausgemachtes Parfait, Schokomousse
und gebackenes mit Kirschen
9,90 €

Brotzeiten

Saurer Käs vom Käse Baron Stich
mit Zwiebeln und Landbrot *

6,90 €

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Landbrot *

7,90 €

Currywurst mit fruchtig - würziger Soße
und Pommes

7,90 €

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei
und hausgemachtem Kartoffelsalat

8,90 €

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse
Zwiebeln und Landbrot *

8,90 €

Allgäuer Wurstsalat mit Romadur der Feinkäserei Stich
Zwiebeln und Landbrot *

9,50 €

Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes oder Kartoffelsalat

12,90 €

Die mit * markierten Speisen werden mit unserem
hausgemachten Senf-Dressing mariniert,
auf Wunsch auch gerne mit einer
Essig-Öl Vinaigrette

Saisonkarte

Schweinefilet im Speckmantel auf Waldpilzgnocchi
und gebratener Mandel-Brokkoli

18,90€

Halbe gegrillte Bauernente mit Orangensoße
Kartoffelknödel und Gewürzblaukraut

26,90€

Saftiges Wildschweingulasch in Wacholdersoße
hausgemachte Serviettenknödel und Preiselbeer Birne

18,90€

Zarter Hirschbraten in Wildrahmssoße mit Gewürzblaukraut
hausgemachte Spätzle und Preiselbeer Birne

20,90€

Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen
und Apfelmus

(ab zwei Personen; 25 Min. Wartezeit)

11,90€