

Suppen

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
mit hausgemachten Speckknödel

4,50 €

Limetten – Zitronengras Cremesuppe
mit Garnele im Tempurateig

6,50 €

Vorspeisen

Lauwarmer Schafskäse in Thymian-Honig gebraten
auf Rucola mit gerösteten Kürbiskernen und Anti-Pasti

9,90 €

Büffelmozzarella mit Balsamico Pflaumen
und Coppa Schinken

11,90 €

„Surf & Turf“

Rinder Carpaccio und gegrillte Garnelen in Chili Öl
mit Parmesanspäne und mariniertem Rucola

12,90 €

alle unsere Vorspeisen werden mit Baguette serviert

Salate

Kleiner gemischter Salatteller

4,20 €

Mediterraner Brotsalat mit Grana Spänen

10,90 €

„Fitness Salat“

Große bunte Salatschüssel mit marinierten Putenbruststreifen
frische Früchte und Baguette

11,90 €

„Schmankerl Salat“

Große bunte Salatschüssel mit gegrillten Rinderstreifen
Bergkäse Späne und Pfeffersoße mit Baguette

14,90 €

Vegetarisch

Würzige Kässpätzlen
von dreierlei Allgäuer Käse mit Röstzwiebeln
und grünem Blattsalat

10,90 €

Gnocchi mit zweierlei von der Tomate
in Salbeibutter mit Walnüssen und Grana Späne

12,90 €

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes oder Kartoffelsalat

11,90 €

Schnitzel „Jäger Art“ in Champignonrahm
mit hausgemachten Spätzle

12,90 €

Putensteak vom Grill
Pfifferling – Kohlrabi Gemüse
und Bandnudeln in Schnittlauchrahm

15,90 €

Allgäuer Schmankerl

Schweinefilet mit Bergkäse überbacken
dazu Rahmchampignons und Kroketten

15,90 €

Königs- Teller

Schweinemedallions und Rinderlende mit Pfeffer-Cognac Soße
Schwenkgemüse und hausgemachte Rösti

17,90 €

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind
(220g) mit einer Dunkelbiersoße und Kässpätzlen

20,50 €

Schmankerl

Hausgemachte Krautkräpfen
mit Speck und Salatbouquet

8,90 €

Allgäuer Dunkelbiurgulasch vom Bio Rind
und hausgemachten Serviettenknödel

15,90 €

Geschmorte Ochsenbacken in einer Dunkelbiersoße
dazu Wirsing - Schupfnudeln aus der Pfanne

15,90 €

Rinderlende vom Allgäuer Weiderind an einer Pfeffer-Cognac Soße
und Bratkartoffeln

19,90 €

Marinierte Spanferkelkottlette auf Pfifferling-Aprikosengemüse
mit Schmankerl Kartoffel

21,90 €

Fischgerichte

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
und cremiges Kartoffel – Lauch Ragout

17,90 €

Gebrautes Zanderfilet mit Gewürzbutter
auf karamellisiertem Pfifferlings – Gemüse
und Rösti

19,90 €

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

4,90 €

Topfenknödel auf Aprikosenröster und Vanilleeis

7,50 €

**Für weitere Desserts sowie Kuchen richten Sie sich gerne an unser Servicepersonal*

Brotzeiten

Griebenschmalz mit Zwiebeln und Landbrot

4,90 €

Saurer Käs der *Feinkäserei Stich*

mit Zwiebeln und Landbrot *

5,90 €

Bauernpresssack rot-weiß der *Metzgerei Göppel*

mit Zwiebeln und Landbrot *

6,90 €

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Landbrot *

6,90 €

Currywurst mit fruchtig-würziger Soße
und Pommes

6,90 €

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei
und hausgemachtem Kartoffelsalat

7,50 €

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse

Zwiebeln und Landbrot *

7,90 €

Allgäuer Wurstsalat mit Romadur der *Feinkäserei Stich*

Zwiebeln und Landbrot *

8,90 €

Königsbrot

Geröstetes Bauernbrot mit Schinken-Käse gewürzte Tomaten, frische
Gartenkräuter Spiegelei und hausgemachte Sauce Hollandaise

8,90 €

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

Gerichte der Saison

Hausgemachte Maultaschen mit gebratenen Pfifferlingen
Frühlingszwiebeln in einem Nuss – Cranberry Pesto
13,90 €

Gebratene Kalbsleber auf gerösteten Pfifferlingen
dazu knackige Blattsalate und Kräuterbaguette
13,90 €

Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit selbstgemachten Semmelknödel
und einen gemischten Salat
14,90€

Pfifferlings Risotto mit Heidelbeeren
dazu ein Putensteak mit Gewürzbutter
16,90€

Saftiges Rehragout aus heimischer Jagd
mit Pfifferling – Rahmnudeln
17,90€

Hausgemachtes Eis

Unsere Weinempfehlung

Juventa Silvaner
Begeisterndes Bukett nach gelben exotischen Früchten mit
Sommerlich frischen Noten die an Eisbonbon erinnern.
0,75l 18,90€