

Suppen

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
mit hausgemachtem Brätstrudel

4,50 €

Karotten-Mango Cremesuppe
mit gegrillter Garnele

6,50€

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich-Frischkäsecreme
und eingelegten Gurken-Radieschen Salat

11,90 €

„Surf & Turf“

Rinder Carpaccio und gegrillte Garnelen
mit Parmesanspäne geschmorte Tomate und mariniertem Rucola

12,90 €

Gebackener Bergkäse mit Walnuss-Birnen Chutney
und Wildkräutersalat

11,90 €

Salate

Kleiner gemischter Salatteller

4,50 €

„Frühlings Salat“

Bunte Blattsalate mit krosser Allgäuer Frühlingsrolle
gebratene Pilze und Kartoffeldressing

14,90 €

„Chicken Salat“

Gebratene Hähnchenbrust auf marinierte Salatherzen
mit karamellisierte Kirschtomaten und Mozzarella

13,90 €

Vorspeisen und Salate werden mit Brot/ Baguette serviert

Vegetarisch

Würzige Kässpätzlen
von dreierlei Allgäuer Käse mit Röstzwiebeln
und grünem Blattsalat

11,90 €

Pasta in Bärlauchrahm mit gebratenem Spargel
und Parmesan

12,90€

Hausgemachte Spinatknödel auf bunten Blattsalaten
Kirschtomaten und Allgäuer Käseschaum

13,90€

Hauptgerichte

Hausgemachte Krautkrapfen mit Speck
und buntem Salatbouquet

8,90 €

Gebackenes Brezen-Bergkäse Schnitzel
mit hausgemachten Spätzle und Rahmsoße

13,90 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille
mit Thymian Polenta und Balsamico Jus

16,90 €

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

16,90 €

Königs- Teller

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

18,90 €

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

21,90 €

Schmankerl

Sautierte Bio-Kalbsleber in Calvados Soße
Röstzwiebel und Schmankerl-Kartoffel

14,90 €

Allgäuer Schmankerl

Schweinefilet mit Bergkäse überbacken
dazu Rahmchampignons und Kroketten

15,90 €

Allgäuer Sauerbraten vom Weiderind in würziger Soße
mit Blaukraut und Serviettenknödel

17,90 €

Königswirt Burger

vom Black Angus Beef

Gebratener Speck, geschmorte Zwiebeln, Cheddar Käse,
Tomaten, Salat und hausgemachte Sauce
dazu Wedges

14,90 €

Fischgerichte

Gegrillter Zander in Rosmarienbutter
mit cremigem Kartoffel-Lauch Gemüse
und Riesling Soße

16,90 €

Kalt-Warm Salat mit Limonen Dressing
dreierlei pochierter Fisch
hausgebeizter Lachs und marinierte Shrimps

18,90 €

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

4,90 €

Süße Verführung

Pfirsichsorbet mit Bauernjoghurt
Kandierte Nüssen und Limonen Öl

5,90€

Brotzeiten

Griebenschmalz mit Zwiebeln und Landbrot

4,90 €

Saurer Käs der *Feinkäserei Stich*
mit Zwiebeln und Landbrot *

5,90 €

Hausgemachte Krautkräpfen mit Speck
und buntem Salatbouquet

8,90 €

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Landbrot *

7,90 €

Currywurst mit fruchtig - würziger Soße
und Pommes

7,50 €

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei
und hausgemachtem Kartoffelsalat

8,50 €

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse
Zwiebeln und Landbrot *

8,50 €

Allgäuer Wurstsalat mit Romadur der Feinkäserei Stich
Zwiebeln und Landbrot *

8,90 €

Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes oder Kartoffelsalat

11,90 €

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