

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz  
mit hausgemachten Speckknödel

4,50 €

\*\*\*

Allgäuer Käsecremesuppe  
mit Knoblauchcroutons

5,50€

## **Vorspeisen**

Gebackener Schafskäse  
auf gebratenem Chicorée und Zwiebelkonfit\*

9,90 €

\*\*\*

Lachstatar mit Brotchip  
Schnittlauchdip und Wachtel Ei\*

11,90 €

\*\*\*

„Surf & Turf“

Rinder Carpaccio und gegrillte Garnelen  
mit Parmesanspäne und mariniertem Rucola\*

12,90 €

## **Salate**

Kleiner gemischter Salatteller

4,20 €

\*\*\*

„Königssalat“

Bunte Blattsalate mit Kürbiskerndressing  
zweierlei Medaillons vom Schwein und Rind  
eingelegtes Gemüse und gebackene Kartoffel - Obazda Kugeln

16,90 €

\*\*\*

„Schmankerl Salat“

Große bunte Salatschüssel mit gegrillten Rinderstreifen  
Bergkäse Späne und Pfeffersoße\*

14,90 €

\*\*\*

„Fitness Salat“

Große bunte Salatschüssel mit marinierten Putenbruststreifen  
frische Früchte\*

11,90 €

*\*Vorspeisen und Salate werden mit Brot/ Baguette serviert*

## ***Vegetarisch***

Würzige Kässpatzen  
von dreierlei Allgäuer Käse mit Röstzwiebeln  
und grünem Blattsalat

10,90 €

\*\*\*

Gnocchi in Gorgonzola Rahm  
Walnuss-Birnen Crumble und Rucola

12,90 €

\*\*\*

Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
Salatbouquet und hausgebeiztem Lachs

11,90€

## ***Hauptgerichte***

Schnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes oder Kartoffelsalat

11,90 €

\*\*\*

Schnitzel „Jäger Art“ in Champignonrahm  
mit hausgemachten Spätzle

12,90 €

\*\*\*

Putensteak vom Grill mit Gewürzbutter  
auf buntem Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm

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 Kässpatzen

20,50 €

## **Schmankerl**

Hausgemachte Krautkräpfen  
mit Speck und Salatbouquet

8,90 €

\*\*\*

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

15,90 €

\*\*\*

Allgäuer Dunkelbieregulasch vom Bio Rind  
mit hausgemachten Serviettenknödel

16,90 €

\*\*\*

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

19,90 €

\*\*\*

Rehschnitzel in Rosmarin-Mandelpanade mit Pflaumen Chutney  
und Mohn Schupfnudeln

20,90 €

## **Fischgerichte**

Gegrillter Zander auf Rahmkraut mit Senfschaum  
und Petersilienkartoffel

17,90 €

\*\*\*

Pochiertes Dreierlei vom Fisch  
mit Hummerschaum dazu buntes Gemüse  
und Perlgraupen Risotto

20,90 €

## **Dessert**

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

4,90 €

\*\*\*

Topfenknödel auf Pflaumenröster und Vanilleeis

7,50 €

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

## **Gerichte der Saison**

Spinat-Parmesan Knödel  
mit Sautierten Kirschtomaten  
brauner Butter und Rucola  
13,90€

\*\*\*

Sautierte Kalbsleber in Calvados Soße  
Röstzwiebel und Schmankerl-Kartoffel  
14,90 €

\*\*\*

Tiroler Gröstl vom Rind  
mit Spiegelei und Krautsalat  
15,90€

\*\*\*

Zarter Hirschrahmbraten mit Spätzle  
Gewürzblaukraut und Preiselbeerbirne  
17,90€

\*\*\*

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße  
Wurzelgemüse und Bouillonkartoffel  
17,90€

\*\*\*

Bandnudeln in Hummersoße  
mit hausgebeiztem Lachs und Shrimps  
16,90 €

### **Unsere Weinempfehlung**

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