

Suppen

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
mit hausgemachten Kaspressknödel

4,50 €

Kürbisrahmsuppe mit steirischem Kürbiskernöl
und gegrillter Garnele

6,50€

Vorspeisen

Gebackener Schafskäse
auf gebratenem Chicorée und würzigem Zwiebelkonfit

9,90 €

„Surf & Turf“

Rinder Carpaccio und gegrillte Garnelen
mit Parmesanspäne und mariniertem Rucola*

12,90 €

Gebackener Kürbis in Kürbiskernen
auf mariniertem Feldsalat und Sesamdipp

8,90 €

Salate

Kleiner gemischter Salatteller

4,50 €

„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*

Gerichte der Saison

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

Schweinelende mit Waldpilzkruste überbacken
dazu cremige Kürbis Gnocchi
15,90€

Knusprige halbe Bauern Ente mit Orangensoße
Gewürzblaukraut und Kartoffelknödel
18,90€

Saftiges Wildschweingulasch in Wacholdersoße
Preiselbeerbirne und Serviettenknödel
16,90 €

Zarter Hirschbraten in Wildrahmsoße mit Preiselbeerbirne
Gewürzblaukraut und hausgemachte Spätzle
17,90€

Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeerssoße
glasiertem Schwarzwurzelgemüse und
Kartoffel-Speck Krapfen
23,90€

Süße Verführung

Pfirsichsorbet mit Bauernjoghurt
Kandierte Nüssen und Kürbiskernöl
5,90€

Vegetarisch

Würzige Kässpatzen
von dreierlei Allgäuer Käse mit Röstzwiebeln
und grünem Blattsalat

10,90 €

Bandnudel in Kürbisrahm Gemüse
und Kürbisstroh

11,90€

Hausgemachte Kürbisknödel
mit einem Maronen-Wald Pilz Ragout

13,90€

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes oder Kartoffelsalat

11,90 €

Gebackenes Brezen-Bergkäse Schnitzel
mit hausgemachten Spätzle

13,90 €

Putensteak vom Grill mit Pfefferrahmsöße
auf Kürbisgemüse und Wildreis

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 Dunkelbiersöße und Kässpatzen

20,50 €

Schmankerl

Hausgemachte Krautkrapfen
mit Speck und Salatbouquet

8,90 €

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

15,90 €

Rinderlende mit Pfeffer-Cognac Soße
hausgemachten Kürbisrösti
und abgeschwenkte Waldpilze

23,90 €

Königswirt Burger

vom Black Angus Beef

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

dazu Wedges

14,90 €

Fischgerichte

Gegrillte Lachsforelle mit Kürbiskernbutter
Kürbispüree und sautierten Brokkoli

18,90 €

Gefüllter Heilbutt mit Lachsmousse
an einer Schnittlauchsoße
Vichy Karotten und Kartoffel-Zitronen Stampf

21,90 €

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

4,90 €

Kürbiskern Parfait und Mousse von der weißen Schokolade mit Kürbis
auf karamellisiertem Kürbisragout

8,50 €