

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing^{4,13}

5,50 €

Feine Tomatencremesuppe mit Sahnehaube^{4,5}

5,50 €

Fleischbrühe mit Brätstrudel und Gemüseeinlage^{5,10,13}

5,60 €

½ Dutzend Weinbergschnecken

mit Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette^{5,10,15}

9,80 €

Rindercarpaccio mit kleinem Salatbouquet & Parmesansplittern⁷

14,90 €

Tartar von geräuchertem Lachs,

mit hausgemachtem Kartoffelrösti & kleinem Salatbouquet^{2,4}

14,90 €

Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten vom Allgäuer Landschwein
mit Apfelblaukraut & hausgemachten Semmelknödeln^{5,7,10}

16,90 €

3erlei hausgemachte Knödel in feiner Pilzrahmsauce
(Spinat, Rote Beete & Semmelknödel)^{4,5,10}

15,90 €

Zwiebelrostbraten mit Allgäuer Käs'spatzen & Röstzwiebeln,
dazu kleiner gemischter Salat^{1,4,5,7,10}

22,90 €

Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind, ca. 200 g
mit feiner Pfeffersauce & belgischen pommes frites^{5,7}

24,90 €

Ofenfrische gegrillte Schweinshaxe
mit Sauerkraut & hausgemachten Semmelknödeln^{5,7,10,13,17}

16,90 €

Hausgemachte Allgäuer Käs'spatzen mit Schmelzzwiebeln,
dazu kleiner gemischter Salat^{1,4,10}

13,90 €

Gesottener Rindertafelspitz auf feinem Rahmwirsing,
mit Meerrettich & Kräuterkartoffeln^{4,5,10}

17,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb,
mit Preiselbeeren & belgischen pommes frites^{10,17}

20,80 €

Feine Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“,
mit Kräuter – Butterkartoffeln^{2,4,13,17}

14,90 €

Gebratenes Lachssteak
mit gefüllter Zucchini & Kräuterkartoffeln^{2,4,5,10}

22,90 €

Karamellierter Kaiserschmarr'n mit Mandeln und Rosinen,
dazu Apfelmus^{1,4,16}

12,90 €

Desserts

Sorbet & Eiscreme

aus der Allgäuer Eismanufaktur nach traditionellem Familienrezept

Blutorange – Ingwer Sorbet, garniert mit frischer Minze

6,90 €

Erdbeer – Sorbet

6,90 €

Sanddorn Cremeeis mit Sahnehäubchen

6,90 €

Lauwarmes Schokoküchle mit flüssigem Kern & Vanilleeis

7,90 €

Hausgemachtes Tiramisu Parfait

8,50 €

1 Eier und ihre Erzeugnisse aller Sorten 2 Fisch 3 Krebstiere 4 Milchprodukte jeglicher Art
5 Sellerie 6 Sesam 7 Schwefeldioxid und Sulfite 8 Erdnüsse 9 Lupinen 10 Weizen 11 Roggen
12 Schalenfrüchte 13 Senf 14 Soja 15 Weichtiere 16 Geschwefelt 17 Konservierungsstoff
18 mit Farbstoff

Empfehlungen der Küche

Großer bunter Salatteller
mit hausgemachten Pfifferlingbonbons
mit Honig-Senf-Dressing^{4,10,13,17}

18,50 €

Rinderfetzen in Pfefferrahmsauce
mit Kartoffelgratin & frischem Gemüse^{4,5,7,10}

24,90 €

Black Angus Rib Eye Steak mit Süßkartoffelpommes,
Kräuterschmand & gebratenen frischen Pfifferlingen^{4,7}

29,80 €

Hirschgoulasch mit gebratenen Pfifferlingen,
Apfelblaukraut & Kartoffelknödel^{5,7,10,13}

24,90 €

Gebratenes Zanderfilet auf feinem Ratatouille,
garniert mit Wildkräutersalat & Süßkartoffel-Parmesanpüree^{2,4,5}

23,90 €

7 Schwaben BURGER

Black Angus Rind Patty auf Schwarzkohle-Weizen Bun mit
Wildkräutersalat, Bacon & Chesterkäse, Kräuterdip
dazu Süßkartoffel-Pommes^{4,6,7,10,13}

18,50 €

Darf es etwas Erfrischendes dazu sein ?

Ramazzotti Rosato Lemon

6,50



Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis

| | | | |
|-------------------|--------|-----------------------------|--------|
| Kässpätzle | 2,00 € | Sonstige Beilagenänderungen | 1,00 € |
| Salat | 2,00 € | | |
| Süßkartoffelpüree | 2,00 € | | |