

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing^{4,13}

5,90 €

Rinderbouillon mit Flädle und Gemüseeinlage^{5,10,13}

5,90 €

½ Dutzend Weinbergschnecken
mit Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette^{5,10,15}

11,00 €

Rindercarpaccio mit kleinem Salatbouquet & Parmesansplittern⁷

16,90 €

Hausgebeizter Lachs,
mit Mango-Chili-Salat & kleinem Salatbouquet^{2,4}

15,50 €



Hauptgerichte



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

17,50 €

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

15,90 €

Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind, ca. 220 g
mit feiner Sauce Patron (mit Butter und Kräutern) & pommes frites^{5,7}

27,90 €

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

16,90 €

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

14,90 €

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“
mit Preiselbeeren & pommes frites^{10,17}

18,90 €

Tagesgerichte nach Angebot



Desserts

Sorbet & Eiscreme

aus der Allgäuer Eismanufaktur nach traditionellem Familienrezept

Blutorange – Ingwer Sorbet, garniert mit frischer Minze

6,00 €

Erdbeer – Sorbet

6,00 €

Sanddorn Cremeeis mit Sahnehäubchen

6,90 €

Lauwarmes Schokoküchle mit flüssigem Kern & Vanilleeis

8,90 €

Dessert Variation für 2 Personen

(Hausgemachtes Tiramisu Parfait & Hausgemachte Apfelküchle
mit Zimt und Zucker an Vanilleeis)

12,90 €

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