

# Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing<sup>4,13</sup>

5,90 €

Allgäuer Käserahmsuppe mit Croutons<sup>4,10</sup>

6,50 €

Fleischbrühe mit Brätstrudel und Gemüseeinlage<sup>5,10,13</sup>

5,60 €

½ Dutzend Weinbergschnecken  
mit Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette<sup>5,10,15</sup>

9,80 €

Rindercarpaccio mit kleinem Salatbouquet & Parmesansplittern<sup>7</sup>

14,90 €

Tartar von geräuchertem Lachs,  
mit hausgemachtem Kartoffelrösti & kleinem Salatbouquet<sup>2,4</sup>

15,50 €

# Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten vom Allgäuer Landschwein  
mit Apfelblaukraut & Semmelknödeln<sup>5,7,10</sup>

16,90 €

3erlei Knödel in feiner Pilzrahmsauce  
(Spinat, Rote Beete & Semmelknödel)<sup>4,5,10</sup>

15,90 €

Zwiebelrostbraten mit Allgäuer Käs'spatzen & Röstzwiebeln  
dazu kleiner gemischter Salat<sup>1,4,5,7,10</sup>

25,90 €

Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind, ca. 220 g  
mit feiner Pfeffersauce & pommes frites<sup>5,7</sup>

26,90 €

Ofenfrische gegrillte Schweinshaxe  
mit Sauerkraut & hausgemachten Semmelknödeln<sup>5,7,10,13,17</sup>

16,90 €

Hausgemachte Allgäuer Käs'spatzen mit Schmelzzwiebeln,  
dazu kleiner gemischter Salat<sup>1,4,10</sup>

**14,50 €**

Gesottener Rindertafelspitz auf feinem Rahmwirsing,  
mit Meerrettich & Kräuterkartoffeln<sup>4,5,10</sup>

**20,90 €**

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,  
mit Preiselbeeren & pommes frites<sup>10,17</sup>

**22,50 €**

Feine Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“,  
mit Kräuter – Butterkartoffeln<sup>2,4,13,17</sup>

**14,90 €**

Gebratenes Lachssteak  
auf Erbspüreespiegel mit Steinpilzrisotto & Kräuterschaum<sup>2,4,5,10</sup>

**23,90 €**

Karamellierter Kaiserschmarr'n mit Mandeln und Rosinen,  
dazu Apfelmus<sup>1,4,16</sup>

**13,50 €**

# 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

# Empfehlungen der Küche

Gefüllte Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella und Basilikumcreme<sup>4</sup>

**12,90 €**

Großer bunter Salatteller

mit gebratenem grünen und weißen Spargel & Erdbeerchutney  
mit Honig-Senf-Dressing<sup>4,13,17</sup>

**18,50 €**

Gefüllte Hähnchenbrust in Kürbiskernpanade  
mit Kartoffel-Bergkäsegratin & frischem Gemüse<sup>4,5,7,10</sup>

**21,90 €**

Gegrillter Schweinebauch auf gebratenem Wirsing,  
mit hausgemachten Serviettenspeckknödeln<sup>4,5,10,13</sup>

**20,90 €**

Gebratenes Zanderfilet auf feinem Ratatouille,  
garniert mit Wildkräutersalat & Süßkartoffel-Parmesanpüree<sup>2,4,5</sup>

24,90 €

### 7 Schwaben SOMMER - BURGER

Craft Bier Patty auf rustikalem Weizen Bun mit Salat, Tomate,  
Bacon, Chesterkäse Kräuterdip  
dazu Süßkartoffel-Pommes<sup>4,6,7,10,13</sup>

18,90 €

## Jetzt jeden Freitag Fischtag

Gebratenes Fischfilet (wechselndes Angebot)  
mit Blattspinat & Kräuterkartoffeln  
(Tagespreis)

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis

Kässpätzle	2,00 €		
Salat	2,00 €	Sonstige Beilagenänderungen	1,00 €
Süßkartoffelpüree	2,00 €	Kleine Portion	2,00 €