

Wir freuen uns das wir Sie bei uns begrüßen dürfen!!!

**Gesund und lecker, frische Vitamine  
vom Bio-Landwirt Sailer aus Lindau**

Gebackener Ziegenkäse mit Blattsalaten und Kirschtomaten garniert  
Aceto Balsamicodressing und Feigensenfdip 8,30

Bunter Pflücksalat mit Kürbiskernen und geröstetem Speck  
an Apfel-Birnen Dressing 5,90

Bunter gemischter Salatteller 4.80

Großer bunter gemischter Salatteller 9,50

**Diese Salatauswahl können Sie mit folgende Gerichten kombinieren**

Schnitzel Wiener Art mit Zitrone 6,-

Zanderfilet unter einer Kräuterkruste 11.-

Hähnchenbrustfilet mit Früchtegarnitur 5,50

**Dressing Zur Wahl**

Himbeerdressing - Joghurtkräuterdressing - Frenchdressing  
oder Balsamicodressing, zum Salat reichen wir eine Brotauswahl

**Suppen**

Fruchtige Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum  
und Croutons 4,40

Kräftige Rinderbrühe mit Sherry verfeinert und  
hausgemachten Kräuter-Brättnockerl 4,10

Kürbisrahmsüppchen mit frischem Ingwer  
und Kokos verfeinert 4,80

**Hauptgerichte**

Rindsroulade nach Omas Rezept vom Allgäu Rind mit  
hausgemachtem Kartoffelpüree und buntem Gemüse 16,20

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit  
hausgemachten Kartoffelrösti und gebratenen Champignons 17,30

Paniertes Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites 11,80

Grillteller mit kleinen Steaks vom Allgäuer Weiderind und Landzunge Schwein,  
Hähnchenbrust, Rostbratwurst, Kräuterbutter, Pommes frites mit Gemüse 17,80

**Fischiges in charmanter Begleitung**

Gegrilltes Doradenfilet auf mediterranem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln 19,70

### **Vegetarisch lecker zubereitet**

Tagliarini-Nudeln mit Mediterran knackigem Gemüse und Parmesanchip 10,90

Thai Curry mit buntem Gemüse in Kokosmilch, Limettenblätter  
und gebackenen Reisbällchen 13,80 (Vegan ohne Reisbällchen)

### **Aus unserer Allgäuer Schmankerl Küche**

Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse von der Baldauf Käserei aus Lindenberg,  
knusprigen Röstzwiebeln und kleinem Salat 11,50

Krautkrapfen mit Speck- und Zwiebelwürfeln abgeschmelzt 9,40

Allgäuer Schmankerlteller mit Schweinefilet, Kässpätzlen mit Röstzwiebeln  
Krautkrapfen und Marktgemüse 17,50

Zwiebelrostbraten vom Landzunge Alprind  
mit Kässpätzlen und knusprigen Röstzwiebeln 21,80



Jägerschnitzel vom Allgäuer Schwein mit frischen Champignons  
hausgemachten Spätzle und Rahmsoße 12,90



"Saftiges Steak Holzfäller Art" vom Schwein aus der Region  
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen,  
Röstzwiebeln und Kräuterbutter 15,50



### **Wildspezialitäten vom heimischen Jäger**

Hirschbraten nach Art des Hauses mit kräftiger Wildsoße,  
Preiselbeerbirne, Semmelknödel und Rotkraut 17,80

Zarte Rehschnitzel aus der Keule mit Wildpreiselbeersoße  
Mandelbällchen und Gemüsearrangement 20,00

"Allgäuer Rehpfeffer" Zartes Ragout in Wildpreiselbeersoße,  
dazu hausgemachten Eierspätzle und Rotkraut 16,50

Zarte rosa gebratene Rehmedallions mit Preiselbeeren und Wildsoße  
mit Marktgemüse, Spätzle und Mandelbällchen 26,00

Frische Bandnudeln mit feinem Wild-Ragout alla Bolognese  
und Gemüse verfeinert 14,50

Allgäuer Wildburger mit Preiselbeerchutney und Süßkartoffelpommes 15,80