

Wir freuen uns, dass 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 9,20

Bunter gemischter Salatteller 5,10

Großer bunter gemischter Salatteller 9,90

Diese Salatauswahl können Sie mit folgende Gerichten kombinieren

Schnitzel Wiener Art mit Zitrone 6,80

Hähnchenbrustfilet mit Früchtegarnitur 6,50

Dressing Zur Wahl Apfel-Birnendressing - Joghurtkräuterdressing - Frenchdressing
oder Balsamicodressing, zum Salat reichen wir eine Brotauswahl

Suppen

Kürbisrahmsüppchen mit frischem Ingwer und Kokos verfeinert
und Kokos verfeinert 5,50

Kräftige Rinderbrühe mit Sherry verfeinert und
hausgemachten Kräuter-Brättnockerl 4,90

Aus unserer Allgäuer Schmankerl Küche

Paniertes Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites 13,90

Grillteller mit kleinen Steaks vom Allgäuer Weiderind und Landzunge Schwein,
Hähnchenbrust, Rostbratwurst, Kräuterbutter, Pommes frites mit Gemüse 20,80

Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse von der Baldauf Käserei aus Lindenberg,
knusprigen Röstzwiebeln und kleinem Salat 14,50

Allgäuer Schmankerlteller mit Schweinefilet, Kässpätzen mit Röstzwiebeln
Krautkrapfen und Marktgemüse 20,50

Zwiebelrostbraten vom Landzunge Alprind
mit Kässpätzen und knusprigen Röstzwiebeln 25,00

Krautkrapfen mit Speck- und Zwiebelwürfeln abgeschmelzt 10,00

Saftiges Steak "Holzfäller Art" vom Schwein aus der Region
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen,
Röstzwiebeln 17,80

Rahmschnitzel vom Allgäuer Schwein mit
hausgemachten Spätzle und Rahmsoße 14,90



Pikanter Wurstsalat vom Schübling mit Zwiebelringen, Essiggurken,
Tomaten in einer leichten Kräutervinaigrette und Brot 9,30
Mit Allgäuer Emmentaler 10,90

Fischiges in charmanter Begleitung

Gegrilltes Doradenfilet auf mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln 22,30

Vegetarisch lecker zubereitet

Tagliarini-Nudeln mit hausgemachtem Pesto,
Mediterran knackigem Gemüse und Parmesanchip 13,90

Wildspezialitäten vom heimischen Jäger

Hirschbraten nach Art des Hauses mit kräftiger Wildsoße,
Preiselbeerbirne, Semmelknödel und Rotkraut 19,30

Zarte Rehschnitzel aus der Keule mit Wildpreiselbeersauce
Mandelbällchen und Gemüsearrangement 22,00

Zarte rosa gebratene Rehmedallions mit Preiselbeeren und Wildsoße,
Marktgemüse, Spätzle und Mandelbällchen 28,00

"Allgäuer Rehpfeffer" Zartes Ragout in Wildpreiselbeersauce,
dazu hausgemachten Eierspätzle und Rotkraut 18,80

Frische Bandnudeln mit feinem Wild-Ragout alla Bolognese
und Gemüse verfeinert 15,90

El Paso Mexikanische Gerichte

Mexikanische Gerichte aus unserem Restaurant El Paso

Enchilada Vegetarisch mit Gemüsefüllung und Guacamole
mit Käse gratiniert. Dazu reichen wir Sauerrahm und Salsa 13,40

Enchilada Classico mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse
mit Käse gratiniert. Dazu reichen wir Sauerrahm und Salsa 14,90

Saftige Spare Ribs pikant gebeizt und knusprig gegrillt, mit
Potato Wedges und „Smoke Barbecue-Sauce“ 16,50

Buffalo Chicken Wings knusprige Hähnchenflügel
mit „Smoke Barbecue-Sauce“ und Potato Wedges 15,50