

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

Speisekarte Alle Speise auch zum mitnehmen!

**Bei Abholung geben wir 10% Rabatt
zusätzlich bieten wir Mo-Fr Mittag noch 2 wechselnden Mittagsmenü für 8,00 an!**

Gesund und lecker, frische Vitamine

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

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,-

Rumpsteak aufgeschnitten auf Rucola 11.-

Zanderfilet unter der Kräuterkruste 11.-

3 Knusprige Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse 4,-

Hähnchenbrustfilet mit Früchtegarnitur 5,-

4 Riesengarnelen am Spieß in mediterraner Kräuter-Knoblauchmarinade 9.-

Schweinegrillsteak mit Kräuterbutter 6.-

Dressing Zur Wahl

Himbeerdressing - Joghurtkräuterdressing - Frenchdressing
oder Balsamicodressing zum Salat reichen wir frische Brotauswahl

Suppen

Fruchtige Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum
und Croutons 4,40

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

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 11,70

Grillteller mit kleinen Steaks vom Allgäuer Weiderind und Landzunge Schwein,
Hähnchenbrust, Rostbratwurst, E621/631 Kräuterbutter, Pommes frites mit Gemüse 17,80

Fischiges in charmanter Begleitung

Gegrilltes Doradenfilet auf mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln 19,50

Vegetarisch lecker zubereitet

Tagliarini-Nudeln mit Mediterran knackigem Gemüse und Parmesanchip 10,80

Vegan zubereitet

Hausgemachtes Kartoffelrösti
mit bunter Gemüseauswahl und Grilltomate 12,00

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, Kässpätzen mit Röstzwiebeln
Krautkrapfen und Marktgemüse 17,50

Zwiebelrostbraten vom Landzunge Alprind
mit Kässpätzen 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 17,50

Frische Pfifferlinge mit Kräutern verfeinert

Vorspeise

Pfifferlingsrahmsüppchen mit Sahnehaube und Mandeln 5,90

Sommerliche Salatplatte mit gebratenen Pfifferlingen, frischen Kräutern
verfeinert und Balsamicodressing 17,80 als Vorspeise 11,90

Zartes Kalbschnitzel mit Pfifferlingsragout in Kräuterrahm
und Tagliarini Nudeln und Gemüse 21,80

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsoße mit Semmelknödel € 14,90

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsoße mit Tagliarini Nudeln € 14,50

Hähnchenbrust vom Grill mit Gemüse vom Bodensee und
Pfifferlingsrahmsoße dazu Kroketten 18,50 Euro