

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 8,50

Bunter Pflücksalat mit Kürbiskernen  
an Himbeerdressing 4,90

Bunter gemischter Salatteller 4,90  
Großer bunter gemischter Salatteller 9,80

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

Schnitzel Wiener Art mit Zitrone 6,20  
Zanderfilet unter einer Kräuterkruste 11,50  
Hähnchenbrustfilet mit Früchtegarnitur 5,80

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

**Suppen**

Fruchtige Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum  
und Croutons 4,50

Kräftige Rinderbrühe mit Sherry verfeinert und  
hausgemachten Kräuter-Brättnockerl 4,30

Pfifferlingsrahmsüppchen mit Sahnehaube und Mandeln 5,90

**Hauptgerichte**

Rindsroulade nach Omas Rezept vom Allgäu Rind mit  
hausgemachtem Kartoffelpüree und buntem Gemüse 16,50

Paniertes Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites 12,30

Grillteller mit kleinen Steaks vom Allgäuer Weiderind und Landzunge Schwein,  
Hähnchenbrust, Rostbratwurst, Kräuterbutter, Pommes frites mit Gemüse 18,50

**Fischiges in charmanter Begleitung**

Gegrilltes Doradenfilet auf mediterranem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln 20,00

Frische Bandnudeln mit gebratenem Lachsfilet  
und grünem Spargel 17,80

**Vegetarisch lecker zubereitet**

Tagliarini-Nudeln mit Mediterran knackigem Gemüse und Parmesanchip 12,50

Thai Curry mit buntem Gemüse in Kokosmilch, Limettenblätter  
und Basmatireis 13,90

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

Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse von der Baldauf Käserei aus Lindenberg,  
knusprigen Röstzwiebeln und kleinem Salat 12,70

Krautkrapfen mit Speck- und Zwiebelwürfeln abgeschmelzt 9,60

Allgäuer Schmankerlteller mit Schweinefilet, Kässpatzen mit Röstzwiebeln  
Krautkrapfen und Marktgemüse 18,50

Zwiebelrostbraten vom Landzunge Alprind  
mit Kässpatzen und knusprigen Röstzwiebeln 22,80



Rahmschnitzel vom Allgäuer Schwein mit  
hausgemachten Spätzle und Rahmsoße 13,50

Cordon bleu vom Landzunge-Schwein mit Allgäuer Bergkäse gefüllt  
und pommes frites 15,70

Saftiges Steak "Holzfäller Art" vom Schwein aus der Region  
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen,  
Röstzwiebeln und Kräuterbutter 15,90



### **Wildspezialitäten vom heimischen Jäger**

Hirschbraten nach Art des Hauses mit kräftiger Wildsoße,  
Preiselbeerbirne, Semmelknödel und Rotkraut 18,50

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

### **Frische Pfifferlinge mit Kräutern verfeinert**

Sommerliche Salatplatte mit gebratenen Pfifferlingen, frischen Kräutern  
verfeinert und Balsamicodressing 18,90 als Vorspeise 12,90

Zartes Kalbschnitzel mit Pfifferlingsragout in Kräuterrahm  
und Tagliarini Nudeln und Gemüse 22,80

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsoße mit Semmelknödel € 16,50

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsoße mit Tagliarini Nudeln € 16,50

### **El Paso Mexikanische Gerichte**

Enchilada Vegetarisch mit Gemüsefüllung und Guacamole  
mit Käse gratiniert. Dazu reichen wir Sauerrahm und Salsa 12,50

Enchilada Classico mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse  
mit Käse gratiniert. Dazu reichen wir Sauerrahm und Salsa 13,90

Saftige Spare Ribs pikant gebeizt und knusprig gegrillt, mit  
Potato Wedges und „Smoke Barbecue-Sauce“ 15,50

Buffalo Chicken Wings knusprige Hähnchenflügel  
mit „Smoke Barbecue-Sauce“ und Potato Wedges 14,50