

# **Speisekarte für Speisen**

**Täglich zum Mitnehmen oder Lieferservice**

**Abholzeiten sind 11:15 bis 14:00 und  
17:15 bis 20:45**

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

**Bunter gemischter Salatteller 4,50**

**Großer bunter gemischter Salatteller 9,00**

**Großer bunter gemischter Salatteller Schnitzel Wiener Art mit Zitrone 14,50**

**Großer bunter gemischter Salatteller Hähnchenbrustfilet mit Früchtegarnitur 15,00**

## **Suppen**

**Kräftige Rinderbrühe mit Sherry verfeinert und  
hausgemachten Kräuter-Brättnockerl 4,20**

**Bärlauchsüppchen mit hausgemachtem Pesto  
und Croutons 4,50**

## **Hauptgerichte**

**Rindsroulade nach Omas Rezept vom Allgäu Rind mit  
hausgemachtem Kartoffelpüree und buntem Gemüse 15,90**

**Paniertes Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites 11,90**

**Allgäuer Schmankerlteller mit Schweinefilet, Kässpatzen mit Röstzwiebeln  
Krautkrapfen und Marktgemüse 16,90**

**Krautkrapfen mit Speck- und Zwiebelwürfeln abgeschmelzt 9,50**

**Saftiges Cordon bleu vom Landzunge-Schwein mit Allgäuer Bergkäse gefüllt  
und pommes frites 14,50**

**"Saftiges Steak Holzfäller Art" vom Schwein aus der Region  
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen  
und Röstzwiebeln 15,70**

**Zwiebelrostbraten vom Landzunge Alprind  
mit Kässpatzen und knusprigen Röstzwiebeln 20,80**

**Rahmschnitzel vom Allgäuer Schwein mit  
hausgemachten Spätzle und Rahmsoße 12,50**

**Fischiges in charmanter Begleitung  
Gegrilltes Doradenfilet auf mediterranem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln 18,70**

**Vegetarisch lecker zubereitet**

**Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse von der Baldauf Käserei aus Lindenberg,  
knusprigen Röstzwiebeln und kleinem Salat 11,90**

**Thai Curry mit buntem Gemüse in Kokosmilch, Limettenblätter  
und Basmatireis 12,80 (Vegan)**

**Frischer deutscher Spargel  
mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder  
zerlassener Butter 15,90**

**Spargel mit Schnitzel "Wiener Art" 19,50  
mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder  
zerlassener Butter 19,50**

**Wildspezialitäten vom heimischen Jäger**

**Hirschbraten Hubertus in Wildsoße mit Preiselbeeren  
Semmelknödel und Apfelblaukraut 16,80**

**Zarter Rehrücken mit hausgemachten Spätzle,  
Gemüse und Preiselbeeren 23,00**

**El Paso Mexikanische Gerichte**

**Enchilada Vegetarisch mit Gemüsefüllung und Guacamole  
Käse gratiniert. Dazu reichen wir Sauerrahm und Salsa 11,00**

**Enchilada Classico mit Hähnchenbrustfilet, Gemüse und  
Käse gratiniert. Dazu reichen wir Sauerrahm und Salsa 12,30**

**Saftige Spare Rips pikant gebeizt und knusprig gegrillt, mit  
Potato Wedges und „Smoke Barbecue-Sauce“ 14,90**

**Buffalo Chicken Wings knusprige Hähnchenflügel  
mit „Smoke Barbecue-Sauce“ und Potato Wedges 13,80**

**Hausgemachte Dessert**

**Mousse au chocolate mit Himbeerragout im Glas 3,80 Ohne Alkohol**