

Speise KARTE

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.
Eine Liste der Allergene erhalten sie bei unserem Service.

Vorspeisen Suppen & Dessert

DIE VORSPEISEN

Bunter Salat 6,50€
verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke,
Sprossen, Paprika, Mais,
Sonnenblumenkerne, Hausdressing

Räucherlachs-Tatar 11,90€
auf Rösti und Sauerrahm Dip

Allgäuer Krautkrapfen 8,90€
Schmelzzwiebeln, Salatgarnitur

DIE SUPPEN

Allgäuer Bergkäse Lauchsuppe 8,90€
Weißwein, Sauerteig Crouton

Rinderbrühe 7,90€
Wildkräuterflädle, feine Stücke vom
Tafelspitz, Wurzelgemüse

Allgäuer Leberspätzle Suppe 6,90€
Wurzelgemüse

DIE DESSERT

**Hausgemachter karamellierter
Kaiserschmarrn 13,90€**
Hausgemachtes Apfelmus, Rosinen, Mandeln,
Rum

Palatschinken 9,90€
Schokoladeneis, Eierlikör, geröstete
Mandeln, Sahne

Apfelküchle 7,90€
Vanilleeis

Double Affogato 5,90€
Espresso Krokant Eis, Espresso

Salate

DIE SALATE

Bunter Salat 6,50€

verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Sproßen, Granatapfel, Paprika, Mais, Hausgemachtes Dressing

Großer Bunter Salat 9,90€

verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Sproßen, Granatapfel, Paprika, Mais, Hausgemachtes Dressing

SOMMER TIPP

Saftiges knuspriges Backhendl 16,90€

Kartoffel-Gurken Salat, Frühlingszwiebeln, Radieschen

DIE TOPPINGS

Rinderstreifen in Soja Sesam +10,00€

Knuspriges Backhendl +8,00€

Backcamembert

mit Preiselbeeren +7,00€

2 Stück

DIE SAISON

Unser Bunter Salat wird saisonbedingt mit verschiedenen Komponenten für Euch angerichtet. Da unsere Salate frisch zubereitet werden, bitten wir Sie evtl Allergien bei uns anzusprechen.

Fleisch

Zu jedem Gericht kommt eine Beilage
Jede weitere/zusätzliche Beilage +6,50€

DIE SORTEN

Zwiebelrostbraten 33,90€
Rumpsteak ca. 250g (Rohgewicht),
Zwiebeljus, Röstzwiebeln, Speckbohnen

Schnitzel "Wiener Art" 17,90€
im Butterschmalz gebraten,
Zitronenmarmelade

Cordon Bleu 19,90€
im Butterschmalz gebraten, Bergkäse,
Schwarzwälder Schinken

Stroganoff Art 22,90€
Rinderstreifen, Vodka, Cornichons,
Zwiebeln, Champignons, Sahne

Edel-Hirschgulasch 24,90€
Blaukraut, Birne, Preiselbeere

**Schweinefilet
vom Allgäuer Landschwein 23,90€**
Pfefferrahm, Bergkäse überbacken,
Bauchspeck

Holzar Steak 18,90€
Mariniertes Steak vom Schwein, Sauerteig
Brot, Paprika Relish, Speck, Röstzwiebeln

DIE BEILAGEN

Rustikale Pommes

Kleiner bunter Salat

Kässpatzen

Drillings Bratkartoffeln
Speck, Frühlingszwiebel

Spätzle

Kartoffelrösti 3 Stück

2 Knödel
wahlweise: Käseknödel, Spinat, Rote Beete

Kartoffelsalat
Gurke, Frühlingszwiebeln

GEMÜSEBEILAGEN

Speckbohnen, Buttergemüse
zusätzlich +3,00€ pro Beilage

BEILAGENÄNDERUNG

*Spielt bei uns keine Rolle. Hier entscheiden Sie,
welche Beilage Sie zu Ihrem Hauptgericht möchten.
Viel Freude beim Zusammenstellen und Genießen.*

Fisch

ZANDER & HERING

Zanderfilet meliert gebraten 22,90€
auf Süß-Saurem Zucchini Gemüse
dazu Jasmin Duftreis

KLASSIKER

Sahne Hering 17,90€
mit Drillingskartoffeln, kleiner bunter Salat

Vegetarisch

UNSERE VEGETARISCHEN GERICHTE

Allgäuer Kässpätzlen 16,90€

Allgäuer Käsesorten, Röstzwiebeln,
Schmelzwiebeln, Kleiner bunter Salat

3erlei Knödel 17,90€

Käseknödel, Spinat, Rote Beete
Salatbett, Schmelzwiebeln, Parmesan

Veganes paniertes Sellerieschnitzel

18,90€

mit Beilage nach Wahl

Allgäuer Krautkrapfen 16,90€

Schmelzwiebeln, Salatgarnitur
-auch vegan möglich mit Röstzwiebeln-

ZÄMED MIT FREUNDEN

Gerne bieten wir Ihnen ein uriges Kässpätzlen Essen für Gruppen ab 6 Personen an, aus der großen Original Allgäu Keramik Schüssel. Dazu bekommt Ihr pro Person einen kleinen bunten Salat. Gebt es gerne bei Eurer Bestellung an.