



ABENDKARTE
von 18:00 bis 21:30 Uhr

Vorspeisen

Geräucherte Wachtelbrust | Feldsalat von der Insel Reichenau | Kartoffel-Joghurtdressing | Preiselbeergel | Vollkornbrotchips € 13,90

Gemischter Salat | geröstete Kerne | Croûtons € 8,90

Dazu empfehlen wir:

Gebratene Putenbruststreifen € 3,80

Sautierte Pilze € 3,20

Kleiner Beilagensalat € 5,20

Suppen

Rinderconsommé | Gemüserauten | Flädle | Schnittlauch € 5,90

Dazu empfehlen wir:

Leberknödel € 2,50

Markklößchen € 2,30

Hummerschaumsuppe | Krustentiertatar | Zitrusluft | € 8,90

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale | kalt gerührte Preiselbeeren € 23,90

Dazu servieren wir:

Pommes frites | Röstkartoffeln *oder* Kartoffel-Gurkensalat

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte | Speckbohnen | hausgemachte Schupfnudeln
Röstzwiebeln | Balsamico-Zwiebeljus € 24,90

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust | Honig-Sesamlack | Apfelblaukraut | Herzoginkartoffeln
€ 19,50

Dry Aged Beef Special, Premium Steaks für echte Liebhaber

(nur auf Vorbestellung bis spätestens am Vortag)

Dry Aged Rumpsteak am Knochen, ca. 400 g € 38,90

Dry Aged Porterhouse-Steak mit großem Filetanteil, ca. 550 g € 46,90

Dazu servieren wir:

Rosmarinkartoffeln und Süßkartoffel-Pommes frites

Speckbohnen und sautierte Pilze

Alp-Heu Bernaise und Portweinjus

Fisch

Saiblingsfilet kross auf der Haut gebraten | Butternut-Kürbis | Zucchini | Pommes Parisienne
€ 21,90

Vegetarische Gerichte

Allgäuer Käsespätzle | Bergkäse aus der Region | hausgemachte Röstzwiebeln | Schnittlauch
€ 11,90

Hausgemachte Kürbis-Cannelloni | Kürbisragout | Kürbiskernkrokant | sautierte Zucchini |
Grana Padano € 16,90

Dessert

Auswahl an Allgäuer Käsespezialitäten aus der Region | Nüsse | Trauben | Senfsauce € 12,90

Panna Cotta | Himbeere | Balsamico | Zitronensorbet € 8,50

Krone Dessertauswahl | verschiedene Cremespeisen | Beeren | Fruchtspiegel | Eis € 8,90