

## Salate

Bunter Blattsalat | Gurke und Tomate | geröstete Kerne | Vollkorn-Croûtons | Hausdressing € 8,90 \*1/9

Fitness-Salat | knackiger Blattsalat | Gurke und Tomate | geröstete Kerne | gebratene Putenstreifen | Essig- und Öl-Vinaigrette € 12,90

Waldpilzsalat | knackiger Blattsalat | Gurke und Tomate | geröstete Kerne | Vollkorn- Croûtons | sautierte Pilze | Hausdressing € 12,90 \*1/9

Kleiner Gartensalat | knackiger Blattsalat | Gurke und Tomate | geröstete Kerne | Vollkorn-Croûtons | Hausdressing € 5,20 \*1/9

## Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse | marinierter Hokkaidokürbis | Tiroler Bauchspeck | Honig und Thymian | Wildkräuter € 10,90

## Suppen

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis | Mango-Chili-Chutney | marinierte Eismeergarnelen € 8,50 \*2/6/8

Rinderconsommé | Gemüserauten | Flädle | Schnittlauch € 5,90 \*1/3/8

### Dazu empfehlen wir:

Leberknödel € 2,50

Markklößchen € 2,30

## Hauptgerichte

### Fleisch

Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale | kalt gerührte Preiselbeeren dazu servieren wir Pommes frites € 23,90 \*1/3

Schnitzel Wiener Art aus der Schweinelende | kalt gerührte Preiselbeeren dazu servieren wir Pommes frites € 16,50 \*1/3

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte | Speckbohnenbündchen | Röstzwiebeln | Kartoffelgratin | Balsamico-Zwiebeljus € 24,90 \*1/6/8

*Unser Zwiebelrostbraten vom Entrecôte enthält ein Fettagge, das maßgeblich zum Geschmack beiträgt. Unter Steak-Kennern handelt es sich dabei um eines der besten Fleischstücke vom Rind. Man sollte jedoch beachten, dass es dadurch nicht so mager ist, wie z.B. ein Roastbeef oder Filet.*

Saftiger Schweinebraten | Sauerkraut | Semmelknödel | Dunkelbiersauce € 15,90 \*1/3/9

Geschmorte Rinderroulade | Pastinakencreme | buntes Gemüse | geröstete Schlosskartoffeln € 19,50 \*6/8/9

Rosa gebratene Gänsebrust | Rotkohl | Birne | Serviettenknödel € 21,90 \*1/3/6

### Fisch

Lachs unter der Kräuterhaube | Sellerie | Wirsing | Knusperkartoffel € 23,90 \*1/3/4/6/8

Gebratenes Filet vom Zander | winterliches Gemüse | Schlosskartoffeln € 20,90 \*1/3/4/6/8

### Vegetarisch

Allgäuer Käsespätzle | zweierlei Bergkäse aus der Region | Weißlacker | Schmelzwiebeln | Pfrontener Heubutter € 11,90 \*1/3/6

Serviettenknödel in Pfrontener Heubutter geschwenkt | Pilzrahmsauce mit frischen Kräuterseitlingen | heimischer Bergkäse | Kräuter € 14,90 \*1/3/6

### Käse

Auswahl an Allgäuer Käsespezialitäten aus der Region | Nüsse | Trauben | Senfsauce € 10,90 \*1/6/7/9

### Dessert

Lauwarmes Schokoküchlein | Vanillesauce | Sahne | hausgemachtes Mandarinsorbet € 6,70 \*1/3/5/6

Crème brûlée Tarte | hausgemachtes Himbeersorbet € 8,90 \*1/3/6/7

Apfel- oder Quarkstrudel | Sahne | Vanilleeis € 6,90 \*1/3/6

### Extras und Umbestellung:

Portion Gemüse € 3,50

Portion sautierte Pilze € 3,90

Portion Bratkartoffeln € 4,20

kleine Portion Bratkartoffeln als Beilage € 1,50

kleine Portion Käsespätzle als Beilage € 4,50

Sauciere Bratensauce € 2,20

### Allergenkennzeichnung \*

1 Gluten

4 Fisch

7 Schalenfrüchte

2 Krebstiere

5 Erdnuss

8 Sellerie

3 Eier

6 Laktose/Milchprodukte

9 Senf