

Vorspeisen

Luftgetrockneter Wollschweinschinken und Speck
mit Schmalzmüller Bauernrebell an süß-saurem Gemüse
mit Feigensenf, schwarzen Nüssen und Ciabatta
€ 10,80

Bunte Blattsalate in Wacholder-Dressing
mit Nüssen, Mandarinen und gebratenen Pilzen, Trüffelstrudel
€ 10,80

Suppe

Klare Brühe vom hausgefüttertem Hähnchen
mit seinen Klößchen und kleinem Gemüse
€ 5,80

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Kürbiskernen und Öl
€ 5,80

Hauptgerichte

Zanderfilet vom Grill
auf Rote-Bete-Confit, Meerrettich-Kartoffelsauce
und Pastinaken-Krusteln
€ 18,90

Filetpfännle
Schweinemedallions mit gebratenen Pilzen,
Speckbohnen, hausgemachte Spätzle, gebratenem Speck
und feiner Jus in der Pfanne serviert
€ 17,80

Schnitzel „Wiener Art“
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites
€ 10,80

Zwiebelrostbraten von der deutschen Färse
mit Speckbohnen und hausgemachten Spätzle
€ 21,80

Allgäuer Käsespätzle
mit zweierlei Käse und Röstzwiebeln
in der Gusspfanne serviert
€ 10,80

Frische Tagliarini

mit hausgemachtem Bärlauchpesto und Tomaten
€ 10,80

Wildplatte

Medaillon vom Rehrücken, Rehfilet und eine Wildmaultasche
an Kürbis-Honig-Chili Gemüse mit Topinambur- Nocken
€ 23,80

Hausgemachte Lamm-Maultaschen

mit hausgemachtem Bärlauchpesto, Tomate und
Schmalzmüller Bauernrebell überbacken, in der Gusspfanne serviert
€ 13,80

Putenschnitzel (hausgefüttert) natur gebraten

auf feiner Rahmsauce mit Kürbis-Honig-Chili Gemüse
und frischen bunten Nudeln
€ 12,80

Beilagensalat € 3,80

wünschen Sie Kässpätzle als Beilage, berechnen wir einen Aufpreis von € 2,--

*

wünschen Sie 2 Beilagen im Verhältnis $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{2}$,
berechnen wir einen Aufpreis von € 1,-

Dessert

Gemischtes Eis

3 Kugeln Eis mit Sahne und Hippe
€ 3,90

Apfelstrudel

mit Vanillesoße und einer Kugel Vanilleeis
€ 6,50

Hausgemachtes Sorbet

(nach Tagesangebot)
Je Kugel € 1,60

Geeister Kaiserschmarren

mit eingelegten Kirschen
€ 5,80