

Suppen

Tagessuppe

6.50

Kräftige Tafelspitz- Brühe mit Flädle

7.50

Vorspeisen

Tomatenspalten und Basilikum-Pesto

Geröstetes Brot

12.90

Gebackene Champignons

mit hausgemachter Remoulade

11.90

Ziegenkäse mit Heidelbeer-Chutney

Babyspinat, Rote Bete- Apfel, Brot

14.90

Beilagen

Beilagen-Salat

verschiedene Blattsalate in Orangen- Holunder- Senf- Dressing

6.50

Gebrühter Weißkraut- Salat

4.00

Gebrühter Rotkraut- Salat

4.00

Brotkorb extra

2.90

Hauptgerichte vegetarisch

Allgäuer Kässpatzen

Knöpfe mit vier Käsesorten, dazu Zwiebel-Chutney,
gebratene Zwiebeln, Kräuter

15.90

Dazu empfehlen wir unseren Beilagen-Salat.

Dreierlei vom Knödel

Rote Bete-, Käse- und Spinatknödel nach Südtiroler Rezeptur,
zerlassene Butter, Babyspinat, Rote Bete- Apfel, Grana Padano, Kräuter

17.90

Dazu empfehlen wir unseren gebrühten Weißkraut-Salat.

Schlutzkrapfen

gefüllt mit Spinat-Ricotta

in leichter Karotten- Riesling- Sahne- Soße, Babyspinat, Grana Padano, Kräuter

16.90

Dazu empfehlen wir unseren Beilagen-Salat.

Thailändisches Gemüse-Curry

Verschiedene kurzgebratene Gemüse, Linsen, Kaffirlimette und Kartoffeln

in würzig, leicht scharfer Kokossoße, dazu Basmati-Reis,

schwarzer Sesam, Erdnüsse

17.90

Hauptgerichte

Backendl

Panierte, ausgebackene Hähnchenbrust und ausgelöste Keule,
bayerischer Kartoffelsalat mit Blattsalat-Topping, Kernöl, Preiselbeere

18.90

Schnitzel „Wiener Art“

dazu Röstkartoffeln, Preiselbeere

16.90

Dazu empfehlen wir unseren Beilagen-Salat.

Allgäuer Brauhaus-Gulasch

in Dunkelbier-Soße, dazu Spätzle, Kräuter

25.90

Dazu empfehlen wir unseren gebrühten Rotkraut-Salat.

Allgäuer Zwiebelrost-Braten

Steak von der Rinderlende, gebratene Zwiebeln, Zwiebel-Chutney, Kässpätzlen

35.90

Dazu empfehlen wir unseren gebrühten Rotkraut-Salat.

Der Burger „Fischbachtal“

Kabeljau-Filet, paniert und ausgebacken im Burger-Brötchen, Babyspinat,
gebrühter Weißkraut-Salat, Remoulade nach Art des Hauses

19.90

Tandoori Style Chicken

Würzig- scharf mariniertes, gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse,
Kokosmilch, schwarzem Sesam, Erdnüssen, Kräutern, dazu Basmati-Reis.

21.90

Dessert

Cremiges Vanille-Eis mit Steierischem Kernöl

und Knusper-Topping

8.90

Marillenknödel

Zwei kleine Marillenknödel in Butter und Semmelbrösel auf Frucht-Spiegel

9.90

Apfelküchle

Zwei Apfelküchle mit Vanilleeis auf Apfel-Vanillecreme-Spiegel

10.90

Kaiserschmarrn

ohne Rosinen mit gebratenen Apfelstücken und Apfelkompott

14.90

Kinder

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Kleine Kässpätzlen

6.00

Portion Pommes

5.00

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes

8.50

Nudeln mit Tomatensoße

6.00

Ketchup und Mayonnaise jeweils zzgl. -.50