

Suppen

Kürbis- Karotten- Kokoscreme- Suppe (vegetarisch)

mit Kernöl und Kräutern

6.90

Kartoffel- Lauchcreme- Suppe

6.90

Kräftige Rinderbrühe mit Flädle

7.90

Schlutzkrapfen in Brühe mit frischem Gemüse (vegetarisch)

(kleine Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta)

8.50

Beilagen

Beilagen-Salat

verschiedene Blattsalate in Orangen- Holunder- Senf- Dressing

6.50

Gebrühter Weißkraut- Salat

4.90

Blaukraut (warm)

5.50

Hauptgerichte vegetarisch

Allgäuer Kässpatzen

Knöpfle mit vier Käsesorten, dazu Zwiebel-Chutney,
Schmelz- Zwiebeln, Kräuter

16.90

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 Weißkraut-Salat.

Südtiroler Schlutzkrapfen

(Ravioli, gefüllt mit Spinat-Ricotta)

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

17.90

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

Backhendl

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

19.90

Cordon Bleu

mit Röstkartoffeln, Preiselbeere*

22.90

Dazu empfehlen wir unseren Beilagen-Salat.

Allgäuer Brauhaus-Gulasch

vom „Dry Aged Gulasch“
in Dunkelbier-Soße, dazu Knöpfle, Kräuter

29.50

Dazu empfehlen wir unser warmes Blaukraut.

Rinderroulade

in Rotwein- Portwein- Soße, dazu Semmelknödel, Kräuter

32.90

Dazu empfehlen wir unser warmes Blaukraut.

Allgäuer Zwiebelrost-Braten

Entrecôte- Steak (mind. 300 gr. Rohgewicht)
im Hochleistungsgrill bei ca. 850 Grad gegrillt,
gebratene Zwiebeln, Zwiebel-Chutney, Kässpatzen

38.90

Dazu empfehlen wir unser warmes Blaukraut.

Tandoori Style Chicken

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

22.90

* extra Portion Preiselbeere zzgl. 1.50

(Umbestellung von Beilagen zzgl. 3.00)

Dessert

Affogato

(Eine Kugel Vanilleeis mit doppeltem Espresso)

6.90

Cremiges Vanille-Eis mit Steierischem Kernöl

und Knusper-Topping

9.90

Apfelkühle

auf Fruchtspiegel, dazu Vanilleeis

10.90

Marillenknödel

Zwei kleine Marillenknödel in Butter und Semmelbrösel auf Frucht-Spiegel

9.90

Schokoladencreme aus Zartbitterschokolade

mit Sahne, Tonkabohne, dazu Birnensorbet

11.90

Kaiserschmarrn

ohne Rosinen mit gebratenen Apfelstücken und Apfelkompott*

14.90

* extra Portion Apfelkompott zzgl. 2.00

Wenn Sie in Bar bezahlen, entstehen für uns keine Gebühren.

EC-Kartenzahlung ab 20,-- € / **Keine Kreditkarten**