

Schi, dass dr doa sind...

Schön Sie hier zu haben und verwöhnen zu dürfen.
Mit viel Freude und Kreativität zaubert unsere Küche
Feines aus heimischen Produkten, frischem Gemüse und
leckeren Zutaten. Der Gedanke des „Guten direkt vom Dorf“
steht für uns ganz oben.

Bitte lassen Sie uns wissen, falls Sie Allergien oder
Unverträglichkeiten haben. Bei kleinem Hunger berücksichtigen
wir diese gern, denn viele unserer Gerichte sind auch als kleine
Portion zu haben.

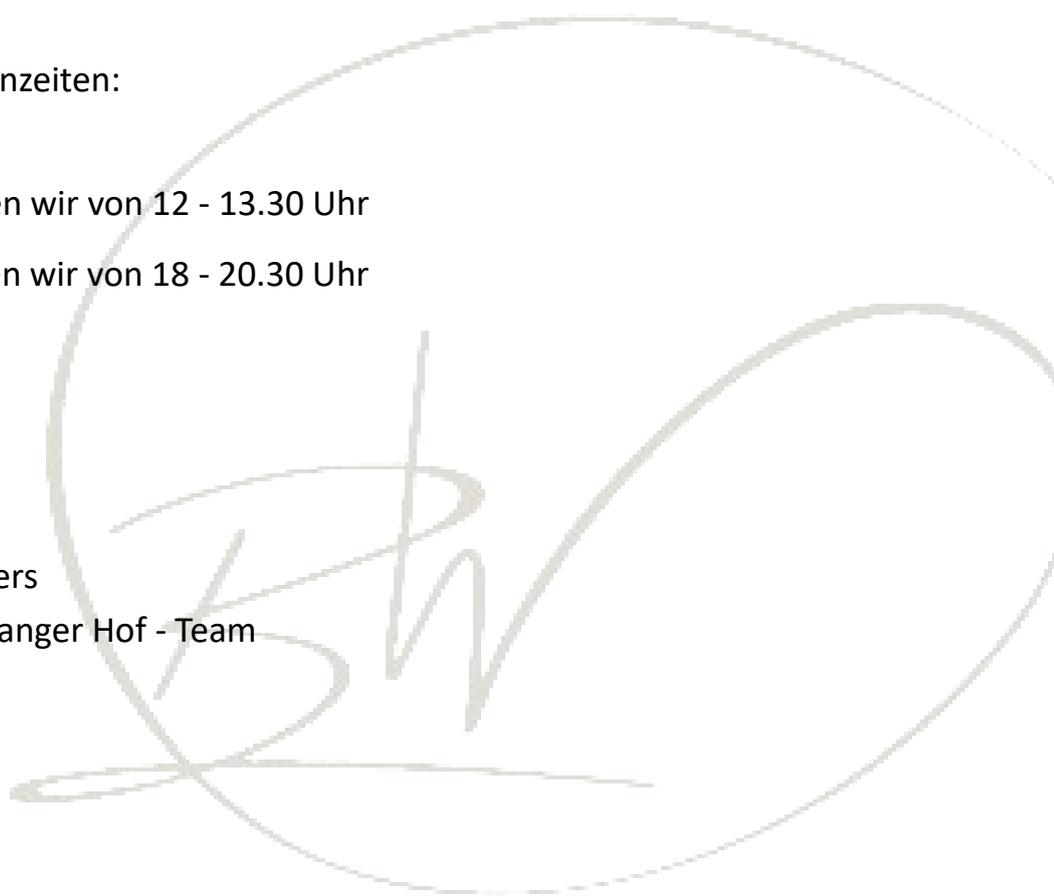
Spüren Sie die Echtheit, genießen Sie die Herzlichkeit und
fühlen Sie sich daheim.

Unsere Küchenzeiten:

- Mittags kochen wir von 12 - 13.30 Uhr
- Abends kochen wir von 18 - 20.30 Uhr

Herzlichst

Ihre Berwangers
und das Berwanger Hof - Team



vorweg

Gebeizter Zander

Limette / Chili / Fenchel / Zwiebel

€ 16,00

Allgäuer Rindercarpaccio

Wiesenkräutersalat / Pinienkerne
Bergkäse / Wachtelei

€ 15,00

Pinker Blumenkohlsalat

Radieschen / Frühlingslauch / Ziegenkäse
Granatapfel / Haselnuss

€ 13,00

nochat als Suppe

Tagessuppe

€ 6,20

Rinderkraftbrühe

Flädle / Maultäschle / Markklößchen
buntes Gemüse

€ 8,00

Rahmsuppe vom Lauch

Schwarzwälder Schinken / Sauerrahm

€ 8,00

Gsunde Vitamine

Großer gemischter Blattsalat

Passionsfruchtdressing

- mit gebratenen Putenbruststreifen € 19,00
- mit Riesengarnelen € 25,00

Burger

Alpburger

Dry Aged Burger Patty / Bergkäse / Speck
Wildkräutersalat / Tomate / Gurke
Zwiebeln / Kartoffelecken

€ 22,00

Putenburger

Pulled Turkey / Coleslaw / Trüffelmayonnaise / Tomate
Parmesan / Gurke / Wildkräutersalat / Kartoffelecken

€ 22,00

Veganburger

Tofu-Gemüse Patty / gebratene Ananas
Chilimayonnaise / Tomaten / Gurke
Wildkräutersalat / Süßkartoffelpommes

€ 22,00

Mit kuim Fleisch

Allgäuer Käsespätzle

Zweierlei Zwiebeln / Schnittlauch / kleiner Salat

€ 17,00

Vegane Gebackene Falafel Bällchen

Tomaten-Paprikasugo / wilder Brokkoli

Chilimayonnaise

€ 21,00

Es zabblet numma

Confierte Tranche vom Lachs

Zuckerschoten / Pappardelle / Dillrahmsoße / Parmesan

€ 24,00

Gebratenes Forellenfilet „Müllerin“

Blattspinat / Petersilienkartoffeln / Kartoffelstroh

€ 23,00



Zur Hauptsach

Spanferkelrollbraten

glasierten Karotten / Kaiserschoten
Waldpilzrahm / Butterspätzle

€ 22,00

Rehragout aus Heimischer Jagt

Rahmkohlrabi / Preiselbeeren
Rotweibirne / Serviettenknödel

€ 26,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren / Kartoffelsalat

€ 27,00

Allgäuer Zwiebelrostbraten

Prinzess Bohnen / Bratkartoffeln / Speck

€ 29,00

Gebratene Maishähnchenbrust

glasierten Karotten / Kaiserschoten
Zitronennudeln

€ 19,00

Rosa Kalbsfilet

Thymian / getrüffeltes Selleriepüree / Kartoffelgratin

€ 36,00

Rinderrücken für 2 Personen - Sous Vide

Schmorgemüse / zweierlei Baked Potatoes
Sauce Béarnaise / Kräuterjus

€ 68,00

Am Ende was Sias

Tagessorbet	€ 4,00
Schokomousse Ananas / Kokosnusseis	€ 9,00
Allgäuer Heu Creme Brûlée Schokoladenbrownie / Himbeersorbet	€ 9,00
Tiramisu im Glas	€ 7,00

oder wie wäre es mit einem leckeren Eisbecher.
Schauen Sie doch hierzu in unsere Eiskarte.

