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

Wildschweinbraten
glasierten Karotten / Kaiserschoten
Waldpilzrahm / Butterspätzle € 22,00

Rehragout aus Heimischer Jagt
Rahmkohlrabi / Preiselbeeren
Rotweinbirne / Semmelknödel € 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 Bérnaise / Kräuterjus € 68,00

Am End 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.