

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.

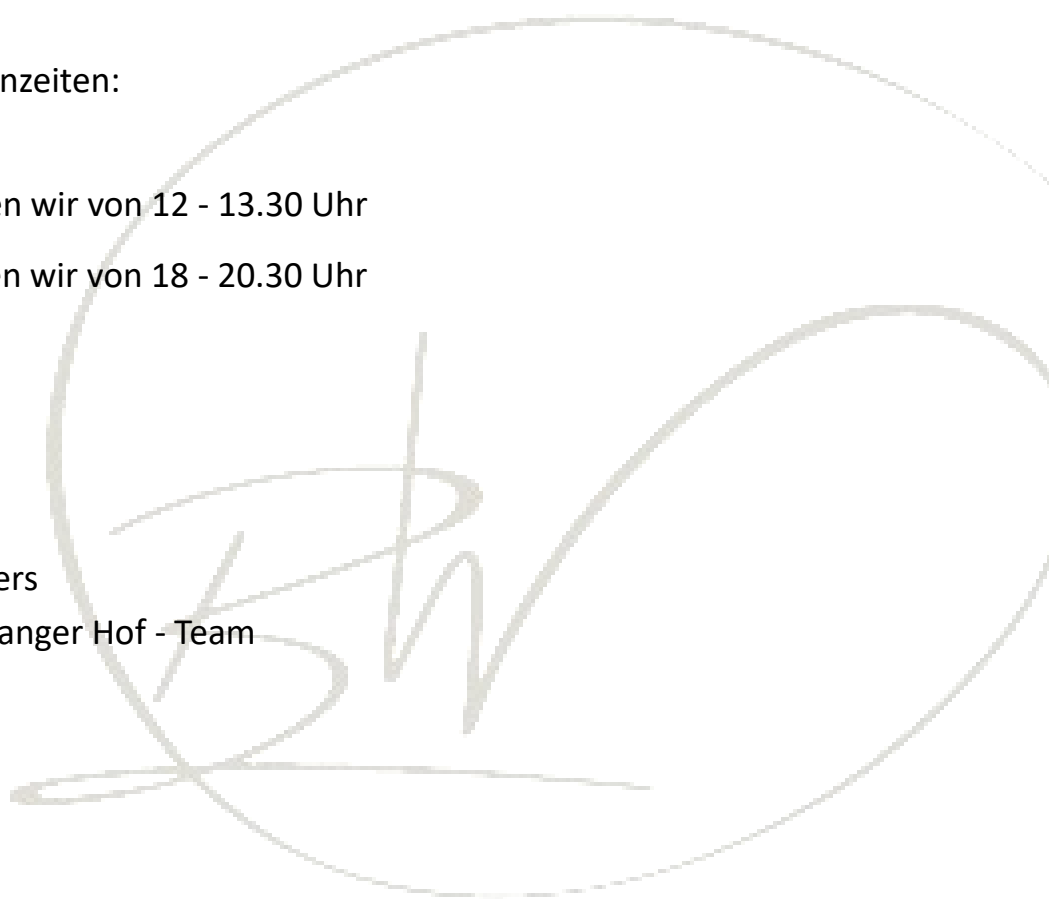
Spüren Sie die Echtheit, genießen Sie die Herzlichkeit und
fühlen Sie sich daheim.

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

noch als Suppe

Tagessuppe

€ 6,20

Rinderkraftbrühe

Flädle / Maultäschle / Markklößchen

buntes Gemüse

€ 8,00

Vegane Kürbissuppe

geröstete Kerne / Kernöl / Ingwer

€ 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

Kürbisvariation mit

Püree / Ravioli / Ofenkürbis / Kokos-Limettenschaum
gerösteten Kernen / Ingwer / Kernöl

€ 23,00

Es zabblet numma

Confierte Tranche vom Lachs

Zuckerschoten / Pappardelle / Dillrahmsoße / Parmesan

€ 24,00

Gebratenes Forellenfilet „Müllerin“

Blattspinat / Petersilienkartoffeln / Kartoffelstroh

€ 23,00

Zur Hauptsach

Gebratene Maishähnchenbrust

Rieslingsoße / glasierten Karotten / Kaiserschoten
Kürbisravioli / Kernöl

€ 19,00

Wildschweinbraten

glasierten Karotten / Kaiserschoten
Waldpilzrahm / Butterspätzle

€ 22,00

Rehragout aus heimischer Jagd

Rahmkohlrabi / Preiselbeeren
Rotweibirne / Semmelknödel

€ 26,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

Priselbeeren / Kartoffelsalat

€ 27,00

Allgäuer Zwiebelrostbraten

Prinzess Bohnen / Bratkartoffeln / Speck

€ 29,00

Rosa Kalbsfilet

Thymian / getrüffeltcs Selleriepüree / Kartoffelgratin

€ 36,00

Gebratene Lammhüfte

Kräuterjus / Ratatouille / Polentataschen

€ 29,00

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.

