



Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind. Unsere Küchencrew kocht mit frischem Zutaten – wenn es geht, regional – aber für mehr Abwechslung nicht ausschließlich. Besonderen Wert legen wir auf die Qualität unseres Fleisches – entweder von der Familienmetzgerei Dressel aus Halblech oder aus der Region.

Sie haben Sonderwünsche, Allergien oder Unverträglichkeiten?

Wir werden unser Bestes tun, alle Wünsche zu erfüllen.

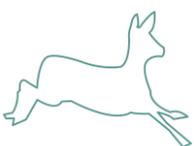
Genießen Sie Ihren Abend und lassen Sie sich verwöhnen!

zum Start in den Abend

Bannwaldsee Spritz – einzigartig und lecker Prosecco, Pink Grapefruitsaft, Soda und Rosmarin	8
Glas Jahrgangssekt - ganz klassisch	7
Glas Riesling 0,1l	4
kleines Allgäuer Büble Bier 0,1l	2
hausgemachte Limonade – Holunderblütensirup, Minze, Limettenscheiben und Soda	5

Vorspeisen und Suppen

Kleiner Salat mit knackigen Blattsalaten, Tomate, Gurke und Paprika	6
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl und viel Schnittlauch	7
kräftige Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto und frittiertem Basilikum	6
würziges Tatar vom Weideochsen , gebutterter Toast	15



Anmerkungen? Sprechen Sie uns gerne an!

Wenn es Ihnen gut geschmeckt hat, bewerten Sie uns gerne mit Hilfe des QR Codes.

Alle Preise in Euro. Sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen und enthaltenen Allergenen dieses Menüs haben, wenden Sie sich bitte an die Rezeption.



Salate und Kleinigkeiten

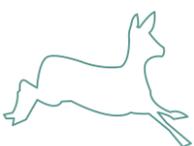
großer, bunter Salatteller mit knackigen Blattsalaten, frischen Früchten und Baguette	12
großer, bunter Salatteller mit knackigen Blattsalaten, gegrillten Putenstreifen und Baguette	15
großer, bunter Salatteller mit knackigen Blattsalaten, gebratenen Garnelen und Baguette	21
knuspriges Rösti , überbacken mit Tomate und Mozzarella , Pesto, Salatgarnitur	15
knuspriges Rösti mit Räucherlachs , frischem Meerrettich, Salatgarnitur	19
Wurstsalat aus Leberkäse vom Metzger Dressel, fein mariniert und garniert mit Brot	10

Hauptspeisen

Allgäuer Käsespatzen mit dreierlei Käse serviert mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	15
rotes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Mandelreis	15
große Portion würziges Tatar vom Weideochsen , gebutterter Toast	26
Rinderlendensteak (ca. 230g) vom heimischen Weiderind dazu Rosmarin-Kartoffelecken , Chimi Churri und Salat	32
Wiener Schnitzel vom Kalb serviert mit wilden Pommes und Saisongemüse	28
Geschnetzeltes vom Kalbsrücken mit Rösti und wildem Brokkoli	28
geschmorte Rinderbäckchen mit Süßkartoffelpüree und Rahmwirsing	32

Desserts

Rotweinbirne mit gebackenem Vanilleeis	12
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	10



Anmerkungen? Sprechen Sie uns gerne an!
Wenn es Ihnen gut geschmeckt hat, bewerten Sie uns gerne mit Hilfe des QR Codes.
Alle Preise in Euro. Sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen und enthaltenen Allergenen dieses Menüs haben, wenden Sie sich bitte an die Rezeption.

