



Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind. Unsere Küchencrew kocht mit frischen 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
Lillet Vive -passt zur kühleren Jahreszeit Lillet Blanc, Tonic, Birne, Zimt 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
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	7
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
Großer Suppentopf wählen Sie aus Kürbis, Tomaten, Griesnockerl oder Tagessuppe	12
knusprige Rösti, überbacken mit Tomate und Mozzarella , Pesto, Salatgarnitur	15
knusprige 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 mit Rosmarin-Kartoffelecken, Chimi Churri und Salat	32
Wiener Schnitzel vom Kalb* serviert mit wilden Pommes und Saisongemüse	28
Zwiebelrostbraten (ca. 230g) vom heimischen Weiderind mit Käsespätzle und wildem Brokkoli	32
geschmorte Rinderbäckchen mit Süßkartoffelpürree und Rahmwirsing	32

* von diesen Gerichten bereiten wir Ihnen gerne eine kleine Portion zu. Abschlag 3 €.

Desserts

Rotweinbirne mit Vanilleeis	12
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	10
Apfelstrudel mit Vanilleeis	8



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.

