

„Regionale Gerichte“

Hähnchenbrust

v. Legauer Geflügelhof

knusprig in Pankoflocken

auf Thai-Currygemüse/ Koriander/ Ananas/ Basmati Reis

25 €

Entenbrust

v. Lugeder / rosa gebraten

Kartoffelpüree/ geschmorte Karotte/ Allgäuer Honig / Chili

27 €

Rosa Medaillons vom Rehrücken

in Kürbiskernkruste, Zweigeltjus

Kräuter-Knödelschnitte/ selbstgemachte Preiselbeermayonaise/ Rotkraut

34,5 €

In Kräutern gebratenes Fischfilet

vom KFV Forggensee

auf cremigen Rote Beete Risotto / Feldsalat in Kernöldressing

27 €

Steak vom Seeger Weiderind ca 350g

in Kräutern rosa gebraten

crunchy Süßkartoffel / Zwiebelkruama / Lauch / Paprika

41 €

Nudeln

Pasta vom Deiss El aus Lengenwang

in Speck-Kürbisrahm / Süßkartoffelchips

19 €

FRÜHLINGSGARTEN PUR

„Allgäuer Kässpätzl“

mit hausgemachten Röstzwiebel, dazu ein knackiger Salatteller 17,8 €

gebratene **„schwäbische Maultaschen“**

- mit Zwiebel und Käse überbacken, Rahmsoße, bunte Salate 17,8 €

„Thai Curry“

knackiges Gemüse in scharfer Thai - Curry - Kokossoße,
Ingwer, Erdnüsse, dazu Basmati Reis 17,5 €

„Spinatknödel mit heimischem Bergkäse“

in brauner Butter,
dazu ein Pfirsich-Mango Chutney und ein bunter Salat 18,5 €

unser Klassiker seit Jahrzehnten

„Allgäuer Zwiebelrosteraten“

zarte Lende vom bayrischen Weiderind mit gerösteter Zwiebel,
dazu hausgemachte Spätzle und ein bunter Salatteller
31,5 €

saftige Schnitzel vom Schwein

„Schnitzel in Rahm“ mit hausgemachten Spätzle 16,2 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites 17,5 €

„Flößer Schnitzel“ auf Speckbratkartoffel, Röstzwiebel 19,8 €

„Senner Schnitzel“ überbacken mit Schinken, Tomaten,
Zwiebel und Käse, auf Spätzle serviert 19,5 €

saftiges **„Cordon bleu“** mit Schinken und Käse gefüllt
dazu Pommes frites und Preiselbeeren 19,5 €

Hähnchenbrust **„Indisch“**

mit Früchten in Curryrahmsoße, dazu Basmati Reis 19,8 €

Suppen

„Brühe vom Tafelspitz“ mit Flädle 6,5 €

„getrüffelttes Kräutercrèmesüppchen“ mit Garnele 8,5 €

„Maronen- Apfel-Portweinsüppchen“ 7,5 €

Vorspeisen

knusprige „Knoblauchbrötchen“ 5 €

„Schafskäse“

mit Tomaten – Zwiebel – Knoblauch – leicht scharf – Olivenöl – Baguette 12,8 €

„Gschmiertes Brot“ mit Geflügelleberparfait
Johannisbeere- eingelegte süße Zwiebel – Kürbis
14 €

„Geschmorte Backe vom Seeger Rind“
14 €

Bunte Salatecke

„Haus-Salat“

bunte Rohkost und Blattsalate,
fruchtige Orangen -Joghurtmarinade,
mit Hendl - Bruststreifen in Panko-Kokosraspel gebacken 17,2€

„Frühlingsgarten-Salat“

Blattsalat, Radiesle, Paprika , Kirschtomaten
in Trüffelloildressing mit Kresse,Croutons und gebratenen Garnelen 22€

bunter Beilagensalat 7 €

Dessert

„hausgemachtes Erdbeersorbet mit Sekt“
(als Aperitif, zwischendurch oder als Dessert)

6 €

„Apfelküchle im Zimtzucker“
mit Vanilleeis

6,8 €

„Creme Brulée von der Vanille“

hausgemachtem Sorbet

8,8 €

Parfait von der weißen Schokolade

mit marinierten Beeren

8,8 €

a gute Brotzeit ab 17.30 Uhr

„Allgäuer Wurstsalat“ mit Zwiebeln, dazu Brot 12,80 €

mit Käse 13,80 €

„Romadur sauer“

mit Zwiebeln, dazu Brot 11,20 €

Speck – Käsebrettl

verschiedene Sorten von Speck und Käse

mit Meerrettich, Brot, Butter und

a Essiggurke

15.50 €