

„Regionale Gerichte“

Hähnchenbrust

v. Legauer Geflügelhof
konusprig in Pankoflocken

auf Thai-Currygemüse/ Koriander/ Ananas/ Basmati Reis

25 €

Entenbrust

v. Lügeder / rosa gebraten

Kartoffelpüree/ geschmorte Karotte/ Allgäuer Honig / Chili

27 €

Rosa Medaillons vom Rehbrücken

in Kürbiskernkruste, Zweigeltjus

Kräuter-Knödelschnitte/ selbstgemachte Preiselbeermayonaise/ Rotkraut

34,5 €

In Kräuter gebratenes Fischfilet

vom KFU Forggensee

auf cremigen Rote Beete Risotto / Feldsalat in Kernöldressing

27 €

Steak vom Seeger Weiderind ca 350g

in Kräuter rosa gebraten

crunchy Süßkartoffel / Zwiebelkraut / Lauch / Paprika

41 €

Nudla

Pasta vom Deiss Ei aus Lengenwang
in Speck-Kürbisrahm / Süßkartoffelchips

19 €

Garantiert Regional / mit Liebe / nachhaltig / von uns für Euch !!!

FRÜHLINGSGARTEN PUR

„Allgäuer Kässpätzle“

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 €

„Spinatködel mit heimischem Bergkäse“

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

unser Klassiker seit Jahrzehnten

„Allgäuer Zwiebelrostbraten“

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

saftige Schnitzel vom Schwein

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

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

„Flüssiger 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 €

„geträufeltes Kräutercremesüppchen“ mit Garnelen 8,5 €

„Maronen- Apfel- Portweinsüppchen“ 7,5 €

Vorspeisen

krausige „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 Trüffeloldressing mit Kresse, Croutons und gebratenen Garnelen 22 €

bunter Beilagensalat 7 €

Dessert

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

6 €

„Apfelschle im Zimtzucker“

mit Vanilleeis

6,8 €

„Creme Brûlée von der Vanille“

hausgemachtem Sorbet

8,8 €

Parfait von der weißen Schokolade

mit marinierten Beeren

8,8 €

a gyate 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 - Käsebrettli

verschiedene Sorten von Speck und Käse

mit Meerrettich, Brot, Butter und

a Essiggurke

15,50 €