

Speisekarte

Vorspeisen

Feldsalat
in Kartoffeldressing
mit Hirschschinken, sautierten Weintrauben
und Preiselbeeren
12,50

Tartar
vom geräuchertem Lachs
an Salatbouquet,
Crème fraîche, Toastbrot
13,50

Carpaccio
vom *Allgäuer Färsen Filet*
mit Balsamico, Pflücksalat und Parmesanspähne
14,50

Herbstlicher Antipastiteller
mit gebratenen Garnelen und Oliven
15,50

Suppen

Kraftbrühe
vom *oberbayerischen Almochsen*
mit Fädle
6,50

Kraftbrühe
vom *oberbayerischen Almochsen*
mit Brätknödeln
6,50

Fruchtige Tomatencremesuppe
mit Gin-Sahne
6,50

Maronensuppe
mit Akazienhonig
und Birnenchip
7,50



Vital-Salatvariation

Wir bieten unsere Salat mit einem feinen Essig-& Öl Dressing an.

Vitalsalat

mit frischen Marktsalaten und Ahornsirup
8,50

Salat Maispoularde

mit frischen Marktsalaten und Ahornsirup
dazu gebratenes Maispoulardenbrüstchen
15,-

Salat Garnele

mit frischen Marktsalaten und Ahornsirup
dazu Zitronengras und Ingwer Garnelen vom Grill
17,-

Salat Rinderstreifen

mit frischen Marktsalaten und Ahornsirup
dazu gebratene Rinderlendenstreifen
18,50

Bowls

Soul Bowl

mit frischen, knackigen Rohkost-Gemüse
und Salaten,
Couscous, Avocado, Kichererbsen
wahlweise mit Sojasauce oder Buttermilch-Jogurt Dip
14,50

Soul Bowl Tofu

mit frischen, knackigen Rohkost-Gemüse
und Salaten,
Couscous, Avocado, Kichererbsen
wahlweise mit Sojasauce oder Buttermilch-Jogurt Dip
mit gebratenen Tofu
21,-

Soul Bowl Maispoularde

mit frischen, knackigen Rohkost-Gemüse
und Salaten,
Couscous, Avocado, Kichererbsen
wahlweise mit Sojasauce oder Buttermilch-Jogurt Dip
mit in Sesam gebratenem Maispoulardenbrüstchen
23,-

Weggie



Bayerisch Hof Kässpätzle
mit geschmolzene Zwiebeln
12,50

Spinatknödel
mit Tomatenkompott, Parmesan und mariniertem Rucola
12,-

Aus heimischen Gewässern

Filet vom Saibling
aus der Fischzucht in Aitrang mit Krenkruste
auf Balsamico Berglinsen und Rissolé-Kartoffeln
21,80

Kross gebratenes Zanderfilet auf Rieslinglauch
und getrüffeltem Sellerie-Püree
19,50

Gebratene Forelle
aus Aitrang in Limonenbutter,
mit Petersilienkartoffeln und Saisongemüse
18,50

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Landschwein
in Fassbutter gebraten mit warmem Kartoffel-Gurkensalat und gerührten Preiselbeeren
14,90

Hirsch Edulgulasch aus heimischen Wäldern
in Wacholderrahmsauce mit Schupfnudeln,
Kirsch-Blaukraut und Preiselbeeren
18,50

In Fassbutter gebackenes Wiener Kalbschnitzel
mit gerührten Preiselbeeren und Rosmarinkartoffeln
22,80



Unsere Klassiker

Kalbssteak

unter der Piemonteser Kruste mit Steinpilzen in Rahm,
Wirsing-Praline und Serviettenknödeln

28,50

Zwiebelrostbraten

vom Allgäuer Almochsen mit zweierlei Zwiebeln und Kässpätzle

23,50

Herzhafte Brotzeiten

Brotzeitbrettl

mit Wurst und Schinken, Emmentaler, Landjäger, Griebenschmalz, Butter und Hausbrot

12,80

Allgäuer Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Hausbrot

9,-

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, roten Zwiebeln, Essiggurke und Hausbrot

10,80

Dessert

Apfelküchle

mit Hagebuttensabayon und Vanilleeis

8,-

Limoncelloparfait

mit Rum-Schattenmorellen und Schokoladensauce

9,50

Nougat-Panna Cotta

mit Ananasragout und Vanillesauce

9,-

Käsedessert mit Früchten und Feigensenf-Chutney

8,50