

Speisekarte



Vorspeisen & Suppen

Kleiner Salat
Bunt gemischter Salat mit Dressing nach Wahl
B/C/K
5,50

Rinderbouillon
mit Kalbsbrätstrudel
A/B/C/J
7,50

Tomatensuppe
mit hausgemachtem Bärlauchpesto
-Vegan-
7,80

Salate

Salatvariation
von frischen Marktsalaten mit unseren hausgemachten Dressings nach Wahl:
Joghurt Dressing, Granatapfel Dressing
B/K
9,80

Zutaten für den perfekten Sommersalat

Garnelen in Kräuterbutter
B/M
10

Gebratene Rinderfiletstreifen
12,50

Putenstreifen und gebratene Pilze
7,50

Streifen vom Veganen „Beyond“ -Küchle
7,50

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten aus der Schulter mit Dunkelbiersoße,
Semmelknödel und Bayrisch Kraut
A/B/C/I/F
13,90
kleine Portion 12

Allgäuer Zwiebelrostbraten
vom Rinderrücken mit Zwiebeljus und Röstzwiebeln,
dazu Bayerisch Hof Kässpätzle
A/B/C/I/F
23,50
kleine Portion 20

Speisekarte



Hauptgänge

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffel-Gurken-Salat

A/B/C

22,80

kleine Portion 20

Schnitzel „Wiener Art“
vom Schwein mit bayrischem Kartoffelsalat

A/B/C

15,80

kleine Portion 13

Schweinemedallions
an Rosa Pfeffersauce dazu Spätzle und frisches Gemüse

A/B/C

18,50

kleine Portion 16

Western Hereford Steak
auf Grillgemüse dazu Kartoffelwedges und Kräuterbutter

F

27

Fisch

Fisch nach Angebot der Woche
Im Ganzen gebratene Forelle
mit Mandelbutter, bunten Marktgemüse und Neue Kartoffeln

17,50

Veggie & Vegan

Bayerisch Hof Kässpätzle
Hausgemachte Allgäuer Kässpätzle mit Bayerisch Hof Käsevariation und geschmelzten Zwiebeln, dazu einen kleinen gemischten Salat

A/B/C

14,80

Große Ofenkartoffel
mit frischer Salatgarnitur dazu wahlweise mit:
Kräuter-Creme-Fraiche

A/B/C

13,50

Hausgebeiztem Lachs und Kräuter-Creme-Fraiche

A/B/C/L

15

Sojageschnetzeltes „Stroganoff“
dazu Bandnudeln

-vegan-

C/I/K

16