



VORSPEISEN & SUPPEN €

Kleiner gemischter Salat der Saison	6
Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Croûtons	7
Kalte Gurken-Joghurt-Suppe mit Dill und Croûtons	8
Gemischter Salat mit Ziegenkäse	12
Forellenfilet mit mariniertem Apfel und kleinem Salat	12

HAUPTGÄNGE €

Kräuterrisotto mit frischem Marktgemüse und Parmesanchip	13
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat	15
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	15
Geschmorte Rinderroulade mit Kartoffelgratin und Apfel-Zimt Blaukraut	21
Schweinefilet im Speckmantel mit Rahmchampignons und Kroketten	22
Gebratenes Maishähnchen mit Ratatouille und Kroketten	22
Gebratenes Filet vom Saibling mit Risotto, Orangen-Fenchel-Salat und Zitronenschaum	26
Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	26

DESSERTS €

Hausgemachtes Sorbet / Nocke	3
Panna Cotta von der Tonkabohne mit Himbeerragout	7
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Himbeerragout	8
Kaiserschmarren mit Rumrosinen und Apfelmus (20 min. Zubereitungszeit)	10