



## VORSPEISEN & SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	6,50 €
Kürbissuppe mit Shrimps und Kernöl	9,50 €
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse, Nüssen und Frisée	8,50 €
Variation vom Kürbis	9,50 €
Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel mit Feige und Birne	10,50 €
Carpaccio vom Allgäuer Rinderfilet mit Rucola, Pinienkernen und Olivenöl	16,50 €

## HAUPTGÄNGE

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat	12,50 €
Risotto mit Pilzen, Parmesan und frischen Kräutern	13,50 €
Hühnerbrust im Kürbiskernmantel mit Kartoffel- Gurkensalat	13,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	14,50 €
Filet vom Zander mit Kräuterrisotto und Zitronenschaum	18,50 €
Hirschragout mit Apfel- Rotkohl, Serviettenknödel, Maronen und Preiselbeeren	22,50 €
Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Spätzle, Bohnen und Dunkelbierjus	22,50 €

## DESSERTS

Panna Cotta mit Amarettokirschen	6,50 €
Gebackenes Vanilleeis mit Pralinensoße	6,50 €
Tiramisu vom Spekulatius	6,50 €
Cheesecake Creme mit Fuchtragout, Butterkekscrunch und hausgemachten Sorbet	6,50 €
Allgäuer Käseauswahl mit Feigensenf und Nüssen	9,50 €