

## *Unsere Abendkarte*

**Kleiner gemischter Beilagensalat**

(Senf, Sesam, Sellerie, Soja, Lactose, Nüsse, Eier, Gluten)

**5,50 €**

**Brühe mit Brättnödeln & Kräutern**

(Sellerie, Senf, Lactose)

**7,50 €**

**Currywurst mit Pommes Frites**

(Sellerie, Soja, Senf)

**8,90 €**

**Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln**

(Gluten, Lactose, Ei)

**11,90 €**

**Frische Tagliatelle Alfredo mit Butter & Parmesan**

(Gluten, Lactose, Ei)

**10,90 €**

**Ragout vom Wildschwein mit Wurzelgemüse auf Tagliatelle mit Parmesan**

(Gluten, Lactose, Sellerie, Sulfite, Ei)

**13,50 €**

**Rumpsteak vom Allgäuer Rind mit selbstgemachter Kräuterbutter**

**dazu sautierte Kirschtomaten & Waffelkartoffeln**

(Lactose, Gluten)

**24,50 €**

**Paniertes Schweineschnitzel aus der Pfanne mit Pommes Frites**

(Gluten, Lactose, Ei)

**14,90 €**

**Großer gemischter Salat mit Hirtenkäse, Oliven & eingelegten Tomaten**

(Senf, Sellerie, Sesam, Soja, Lactose, Eier, Nüsse, Gluten)

**13,90 €**

**Gebratene Lachstranche mit selbstgemachter Dill-Zitronenbutter**

**dazu Kartoffel-Lauchragout**

(Lactose, Sellerie, Fisch)

**21,50 €**

**Allgäu Art Hotel Bowl mit Cous-Cous-Salat, roter Bete & gratiniertem Ziegenkäse**

**dazu Walnüsse, Honig & Balsamico Glace**

(Lactose, Sellerie, Sesam, Senf, Nüsse, Gluten)

**14,90 €**

**Selbstgemachtes Parfait der Saison mit Apfelkompott & Fruchtsauce**

(Lactose, Eier, Nüsse, Sulfite, Gluten)

**7,50 €**

**Schokoladenkühlein mit Beerenragout & Sahne**

(Lactose, Eier, Gluten, Nüsse)

**6,90 €**

## *dinner menu*

small mixed side salad

(mustard, sesame, celery, soya, lactose, nut, egg, gluten)

5,50 €

bouillon with dumpling of sausage meat and herbs

(celery, mustard, lactose)

7,50 €

currywurst with French fries

(celery, soya, mustard)

8,90 €

cheese noodles with fried onions

(gluten, lactose, egg)

11,90 €

fresh tagliatelle with butter & parmesan

(gluten, lactose, egg)

10,90 €

wild roar ragout on root vegetables with tagliatelle & parmesan

(gluten, lactose, celery, sulphite, egg)

13,50 €

rumpsteak with homemade herb butter

served with sauteed cherry tomatoes & waffle potatoes

(lactose, gluten)

24,50 €

breaded pork escalope fried in the pan with French fries

(gluten, lactose, egg)

14,90 €

big mixed salad with feta cheese, olives & pickled tomatoes

(mustard, celery, sesame, soya, lactose, nut, egg, gluten)

13,90 €

fried salmon filet with homemade dill-lemonbutter

and potato-leek-ragout

(lactose, celery, fish)

21,50 €

Allgäu Art Hotel Bowl with cos-cous-salad, beetroot and gratinated goat cheese

with walnuts, honey and balsamico glaze

(lactose, celery, sesame, mustard, nut, gluten)

14,90 €

homemade seasonal parfait with apple compote & fruit sauce

(lactose, egg, nut, sulphite, gluten)

7,50 €

chocolate cake with ragout of berries and whipped cream

(lactose, egg, gluten, nut)

6,90 €

## *Rund um den Kürbis*

### **Kürbiscremesuppe**

mit gerösteten Kernen & Öl

(Sellerie, Lactose)

### **cream of pumpkin soup**

with roasted kernels & oil

(celery, lactose)

**6,90 €**

### **Kartoffel-Kürbisragout**

mit Kokosmilch & gebratenen Garnelen

(Sellerie, Soja, Krebstiere)

### **potato-pumkin-ragout**

with coconut milk & fried shrimps

(celery, soya, crustaceans)

**13,90 €**

### **Frische Tagliatelle**

mit Kürbiskernpesto & Kürbiswürfeln

(Gluten, Lactose, Ei)

### **fresh tagliatelle**

with pumpkin seed pesto & diced pumkin

(gluten, lactose, egg)

**12,90 €**