

Vorspeisen *appetizers*

Gemischte Salate

mixed salads

verschiedene Rohkostsalate, Blattsalate und Dressings mit Toppings

variation of different salads, lettuce and dressings with toppings

kleiner Teller *small plate* 4,80€

großer Teller *big plate* 6,80€

Gefüllte Riesenchampignons

7,90€

mit Frischkäsefüllung, Emmentaler überbacken und kleinem Salatbouquet

stuffed jumbo mushrooms filled with cream cheese, gratinated with Emmentaler cheese and small salad-bouquet

Großer gemischter Salat mit ofenfrischem Weißbrot

large mixed salad with oven-fresh white bread

wahlweise mit:

with a choice of:

gebratenen Champignons *fried mushrooms* 9,80€

gebratenen Hähnchenbruststreifen *fried chicken breast stripes* 10,40€

argentinischen Rotgarnelen *Argentinian red shrimps* 12,40€

Suppen *soups*

Kräuter-Flädlesuppe

3,90€

mit Rinderkraftbrühe und frischen Kräutern

Flaedlesoupe with beef broth and fresh herbs

Tomatencremesuppe

4,90€

mit Croutons und frischem Basilikum

tomato crème soup with croutons and fresh basil

Fleisch *meat dishes*

Schnitzel „Wiener Art“ 9,90€

mit Pommes Frites und Preiselbeeren

Schnitzel "Wiener Art" (bread-crumbed and fried pork scallop) with french fries and cranberry sauce

Club-Sandwich 11,90€

mit Hähnchenfleisch, Gurke, Tomate, Salat und würziger Soße,
dazu Pommes Frites

Club-Sandwich with chicken stripes, pickles, tomatoes, salad, condimental sauce and french fries

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind 19,80€

mit Rotweinsauce, Röstzwiebeln und Allgäuer Kässpätzle

"Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind" (fried beef and onions in gravy) with red-wine-sauce, fried onions and cheese spaetzle

Argentinisches Rumpsteak 21,80€

mit Pfefferrahmsoße, Speckbohnen und Rösti

Argentinian rump steak with pepper-cream-sauce, bacon-beans and hash browned potatoes

Pastapfanne

mit Kräuterrahmsoße und buntem Gemüse

pasta in a pan with herbal cream-cheese-sauce and varied vegetables

7,60€

wahlweise mit:

with a choice of:

gebratenen Hähnchenbruststreifen *fried chicken breast stripes*

11,50€

argentinischen Rotgarnelen *Argentinian red shrimps*

13,50€

Fisch *fish dishes*

Gebratenes Lachsfilet

17,80€

mit Petersilienkartoffeln, marktfrischem Buttergemüse und Rieslingsoße
fried salmon filet with parsley potatoes, fresh vegetables and Riesling sauce

Vegetarische Gerichte *vegetarian dishes*

Allgäuer Käsespätzle

9,80€

Spätzle mit kräftigem Bergkäse und Emmentaler, dazu
gebräunte Butterzwiebeln und gemischter Salat

"Allgäuer Käsespätzle" with aromatic local cheese topped with fried onions and mixed salad

Flammkuchen *tarte flambée*

Elsässer Flammkuchen

6,80€

mit Creme fraîche, Speck und Zwiebeln
with crème fraiche, bacon and onions

Flammkuchen Hawaii

7,80€

mit Creme fraîche, gekochtem Schinken, Ananas und Käse
with crème fraiche, cooked ham, pineapple and cheese

Flammkuchen Norwegen

7,80€

mit Creme fraîche, geräuchertem Lachs und Rucola
with crème fraiche, smoked salmon and rocket

Brotzeit snacks

<u>Allgäuer Wurstsalat</u>	6,80€
mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebeln und frischem Brot <i>local sausage & cheese salad with onions served with fresh bread</i>	
<u>Bayerischer Leberkäse</u>	7,80€
mit Bratensoße, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat <i>"Bayerischer Leberkäse" with gravy, fried egg, fried potatoes and salad</i>	
<u>Kemptener Brotzeitplatte</u>	10,80€
mit Obatzda, Bergkäse, Rauchfleisch, Leberkäse, Leberwurst, Senf, Essiggurke dazu ofenfrisches Brot und Butter <i>plate of local cheese and meat, smoked meat, mustard, pickles and oven-fresh bread with butter</i>	
<u>Käseauswahl aus dem Allgäu</u>	11,80€
mit vier heimischen Käsesorten, Preiselbeeren und ofenfrischem Brot <i>variety of local cheese, cranberries and oven-fresh bread</i>	

Desserts desserts

<u>Dreierlei vom Sorbet</u>	3,60€
Himbeere, Apfel und Cassis mit frischer Minze <i>three flavors of sorbet raspberry, apple and cassis with fresh mint</i>	
<u>Bayrisch Creme im Weckglas</u>	4,50€
mit Fruchtsoße, frischem Obst und Minze <i>vanilla cream with fruit sauce, fresh fruit and mint</i>	
<u>Dreierlei vom Sorbet mit Sekt</u>	4,80€
Himbeere, Apfel und Cassis mit frischer Minze <i>three flavors of sorbet raspberry, apple and cassis with sparkling wine topped with fresh mint</i>	
<u>Kaiserschmarren</u>	6,80€
karamellisiert, mit Vanilleeis und Sahne <i>sugared, cut up pancake caramelized served with vanilla ice cream and whipped cream</i>	

RESTAURANT



Waldbeere

Unsere Karte im Advent



Vorspeisen und Suppen

Kartoffelcremesuppe mit glacierten Maronen
5,20€

Allgäuer Brätknödelsuppe mit Backerbsen
5,90€

Geräuchertes Forellenfilet an Feldsalat mit Kartoffeldressing
6,80€

Hauptgerichte

Großer gemischter Salatteller mit Zitronen-Backhendl
und Dressing nach Wahl (Italian-, Jogurt-, French- oder Kartoffeldressing)
11,90€

Erbsenrisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen und Schmortomaten
10,40€

Zart geschmorte Schweinebäckchen mit Spätzlen
und Apfelblaukraut
15,90€

Gebratenes Kabeljaufilet mit Senfkruste, gebratenen Süßkartoffeln und
Dilltomaten
16,80€

Kalbsrückensteak mit Portweinsauce, Kartoffelplätzchen
und Speckbohnen
19,80€

Hirschbraten mit Waldpilzsauce, Haselnuss-Spätzle,
Rotweinbirne und Preiselbeeren
14,50€

Desserts

Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, so lassen Sie dies bitte unsere Mitarbeiter wissen,
wir halten eine Übersicht bereit, auf der die Allergene aufgeführt sind.

Please let us know if you are allergic to any food or have food intolerances. Our waiters will provide you with a detailed list of all allergens.



Spekulatius-Tiramisu mit Himbeeren
5,20€

Weihnachtliches Milchreis-Mousse mit Glühwein-Zwetschgen
5,60€