

Vorspeisen

Gemischte Salate vom Buffet

verschiedene Rohkostsalate, Blattsalate und Dressings mit Toppings

kleiner Teller 4,80 €

großer Teller 6,80 €

Gebratener Lachswürfel

11,90 €

auf Topinambur Püree in Apfel- Calvados- Sud und frischen Kräutern

Hirschterrine im Karottenmantel

9,90 €

mit Birnen- Chutney, Kräutersalat und frischem Weißbrot

Suppen

Kräuter-Flädlesuppe

3,90 €

mit Rinderkraftbrühe und frischen Kräutern

Kürbis-Schaumsüppchen

4,90 €

mit steirischem Kernöl und Kürbiskernen

Fisch

Gebratenes Forellenfilet „Müllerin Art“

17,80 €

mit zerlassener Butter, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

Saltimbocca vom Zanderfilet

18,80 €

auf Gnocchi mit jungem Spinat und Trüffelschaum

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

Vegetarische Gerichte

<u>Allgäuer Käsespätzle</u>	9,80 €
hausgemachte Spätzle mit kräftigem Bergkäse und Emmentaler, dazu gebräunte Butterzwiebeln und gemischter Salat vom Buffet	
<u>Linguine, ovale Spaghetti</u>	12,80 €
mit Allgäuer Grand Noir Blauschimmelkäse, karamellisierten Walnüssen und Williams Birne	

Fleisch

<u>Gepökelte Schweinebäckle</u>	15,80 €
in Rosmarinsauce geschmort auf Mandel-Broccoli und Kartoffelpüree	
<u>Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind</u>	19,80 €
mit Rotweinsauce, Röstzwiebeln und Allgäuer Kässpätzle	
<u>Rehragout in Preiselbeer Sauce geschmort</u>	18,80 €
mit Wildpreiselbeeren und Semmelknödeln	
<u>Rosa gebratener Rehrücken</u>	22,80 €
mit Trüffelsauce auf glaciertem Wirsing und Kartoffel- Ingwernocken	
<u>Schweinefilet-Medaillons</u>	16,80 €
mit Waldpilzen, Mandel-Broccoli und Kartoffel-Ingwernocken	
<u>Halbe Bauernente, frisch aus dem Ofen</u>	17,80 €
mit Orangensauce, Apfelrotkohl und geschmelzten Kartoffelknödel	

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

Für den kleinen Hunger

<u>Klassischer Flammkuchen nach Elsässer</u> ART	5,80 €
mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln	
<u>Flammkuchen Norweger</u> ART	6,80 €
mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs und Rucola	
<u>Flammkuchen Allgäuer</u> ART	6,80 €
herzhafter Roggen-Dinkel-Fladen mit Schmand, Speck, Zwiebeln, und Allgäuer Bergkäse	
<u>Flammkuchen Mediterraner</u> ART	5,80 €
mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Feta	
<u>Hausgemachte Rehmaultaschen</u>	12,80 €
mit geschmelzten Zwiebel und Kraftbrühe dazu Salat vom Buffet	
<u>1 Paar geschwollene Bratwürste</u>	5,80 €
mit Bratensoße und Salat vom Buffet	
<u>Bayerischer Leberkäs</u>	7,80 €
mit Bratensoße, geschmelzte Zwiebel, Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	

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

Brotzeit

<u>Allgäuer Wurstsalat</u>	5,80 €
mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebeln und frischem Brot	
<u>Kemptener Brotzeitplatte</u>	8,80 €
mit Hirschwurst, Bergkäse, Kaminwur`z und Rauchfleisch, dazu frisches Brot	
<u>Käseauswahl aus dem Allgäu</u>	7,80 €
Allgäuer Bergkäse 18 Monate gereift, original Allgäuer Grand Noir Blauschimmelkäse, Brie und Emmentaler, dazu Wildpreiselbeeren und frisches Brot	

Dessert

<u>Lebkuchen Schmarren</u>	6,80 €
mit Vanilleeis auf Waldbeerragout	
<u>„Nonnenfürzle“</u>	6,80 €
mit cremigem Vanilleeis und Himbeer-Espuma	
<u>Eissorten</u>	Kugel 1,20 €
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Pistazie, Walnuss, Cassissorbet, Himbeer, Waldbeersorbet, Joghurt, grüner Apfel, Zitrone, Latte Macchiato, Kokosnuss	
wahlweise mit:	
Schokoladensauce	1,50 €
Heißen Waldbeeren	2,50 €
Eierlikör	2,00 €
Sahne	1,00 €

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