

Unsere Abendkarte

Kleiner gemischter Beilagensalat

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

6,50 €

Rinderbrühe

mit Kräuterflädle

(Sellerie, Senf, Lactose, Gluten)

7,20 €

Currywurst mit selbstgemachter Currysauce

dazu Pommes Frites

(Sellerie, Soja, Senf, Gluten)

9,90 €

Allgäuer Käsespätzle

mit Röstzwiebeln & grünem Salat

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

16,90 €

Frische Tagliatelle Alfredo

mit Tomatenconfit

(Gluten, Lactose, Ei)

14,90 €

Allgäuer Wurstsalat

mit Zwiebeln & Essiggurken

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

10,90 €

- mit Käsestreifen

12,90 €

Zwei Schweinemedallions auf Kässpätzle

mit Jus & Röstzwiebel

dazu ein grüner Salat

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

22,90 €

Rumpsteak vom Allgäuer Rind
mit selbstgemachter Knoblauchbutter
& Kartoffel-Prinzessbohnenragout
(Lactose, Gluten, Sellerie)
27,50 €

Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art"
in der Pfanne gebraten
mit Pommes Frites
(Gluten, Lactose, Ei)
15,90 €

Großer gemischter Salat
mit Anti Pasti Gemüse & Croûtons
(Senf, Sellerie, Sesam, Soja, Lactose, Eier, Nüsse, Gluten)
14,90 €

Frische Tagliatelle
mit Lachswürfeln & Gurken-Dillsauce
(Lactose, Sellerie, Fisch, Gluten, Eier)
20,90 €

Pistazienparfait
mit Orangengranité & Beerenragout
(Lactose, Eier, Nüsse, Soja, Gluten)
8,90 €

Zwetschkuchen
mit Apfel-Zimtmark & Sahne
(Lactose, Eier, Gluten, Sulfite, Nüsse)
8,50 €

dinner menu

small mixed side salad

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

6,50 €

beef broth

with strips of pancake & herbs

(celery, mustard, lactose, gluten)

7,20 €

currywurst

with homemade curry sauce & French fries

(celery, soya, mustard, gluten)

9,90 €

cheese noodles

with fried onions & green salad

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

16,90 €

fresh tagliatelle Alfredo

with confit of tomatoes

(gluten, lactose, egg)

14,90 €

sausage salad

with onions & pickled cucumber

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

10,90 €

additional cheese stripes

12,90 €

two pork medallions

on cheese noodles with jus & fried onions

to that a green salad

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

22,90 €

rumpsteak with homemade garlic butter
served with a ragout of potatoes & green beans
(lactose, gluten, celerey)
27,50 €

breaded pork escalope "Vienna Style"
fried in the pan with French fries
(gluten, lactose, egg)
15,90 €

large mixed salad
with anti pasti vegetables & croûtons
(mustard, celery, sesame, soya, lactose, nut, egg, gluten)
14,90 €

fresh tagliatelle
with salmon cubes in cucumber – dill - sauce
(lactose, celery, fish, gluten, egg)
20,90 €

parfait of pistachios
with orange ice granité & a ragout of berries
(lactose, egg, nut, soy, gluten)
8,90 €

plum cake with apple – cinnamon - pulp
& whipped cream
(lactose, egg, gluten, sulphite, nut)
8,50 €