


Hausgemachte Rinderbrühe in der Suppenschale

mit Flädle 4,80 € 

mit Nudeln und Fleischwürfel vom Weiderind 5,20 € 


Aus unserem Fischweihen frisch auf den Tisch

Die Forellen sind aus der Forellenzucht von Josef Krattenmacher, dem Seniorchef. Er beliefert uns täglich mit frischen Forellen. Die Zucht befindet sich am Rande des Naturschutzgebietes Mauchenmühle.

Forelle "Blau", mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln
und knackigem Salat 18,90 € 

Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter, Salzkartoffel
und knackigem Salat 19,50 € (15,60 €) 


Bunte Salatplatte mit gebratenem Forellenfilet 18,50 € (14,80 €) 

Forelle im Buchenrauch geräuchert, mit Sahnemeerrettich und
Butter, dazu Brot von Schneiders Backstube aus Haidgau 11,60 € 

Unsere Weinempfehlung: Ein Meersburger Weisser Burgunder gibt
dem Forellengericht eine extra Note.

Vom Land Zunge Schwein

Bei uns kommt nur Fleisch auf den Teller, dass aus artgerechter Haltung stammt und strenge Kriterien unterliegt. Nur so können wir außergewöhnlich gutes Fleisch gewährleisten.

Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle
und buntem Salat 15,90 € (12,70 €) 

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites, Ketchup
und buntem Salat 15,90 € (12,70 €) 

Nur für Kinder:


Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites 6,50 € 

Rahmschnitzel mit Spätzle 6,50 € 

Kleiner Kindersalatteller 2,90 € 

Vom Weiderind

Auf den Weiden des Allgäus wachsen in freier Natur mit viel Bewegung prima Rinder heran: Das Fleisch von Ochsen und Färsen wird so ein Genuss für jeden Feinschmecker. **PrimaRind** ist Markenfleisch in höchster Qualität.

Zwiebelrostbraten an Bratensoße,
dazu hausgemachte Spätzle und Salat 24,90 € 

Roastbeef mit hausgemachter Kräuterbutter
mit großer, bunter Salatplatte 23,50 € 

Rinderbraten an kräftiger Soße mit hausgemachten
Spätzle und Salat 17,50 € (14,00€) 

Unsere Weinempfehlung: Der Rotwein Il Mio Primitivo aus Italien/Apulien mit seinem fruchtigen Charakter passt sehr gut zum Weiderind.

Kleine, deftige Gerichte

Halbes Hähnchen mit Brot 8,20 €

Aus dem bayerischen Nachbarland von amtlich kontrollierten
bäuerlichen Betrieben.


Portion Pommes Frites mit Ketchup 4,00 € (3,20 €)

Hausgemachte Spätzle mit Soße 4,00 € (3,20 €) 


Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup 6,50 € (5,30 €)

Kutteln in saurer Soße, mit Brot 7,90 €

2 Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{1,3,9} 9,20 € (7,40 €)

Currywurst, Rote Wurst mit Curryketchup
und Pommes Frites^{1,2,4,9} 6,30 € 

Vitamine, Vitamine


Salatplatte mit gebratener Putenbrust und
hausgemachter Kräuterbutter 13,90 € (11,30 €) 

Die Putenbrust stammt vom Gut Neuhof aus Überlingen

Gemischter Salatteller 4,80 € 

Große, bunte Salatplatte 8,60 €

Vegetarisch


Hausgemachte Kässpätzle, mit Emmentaler und Bergkäse aus dem Allgäu, Schmelzzwiebeln, dazu gemischter Salatteller 10,50 € 


Vesper

zu allen Vespers reichen wir Brot von Schneiders Backstube aus Haidgau.


Wurstsalat mit Zwiebelringen^{2,9} 8,60 € (6,80 €) 

Schweizer Wurstsalat mit Allgäuer Emmentaler und Zwiebelringen^{2,9} 8,90 € (7,10 €) 

Vitaler Wurstsalat - kleiner Wurstsalat mit Zwiebelringen in einem Bett von verschiedenen Salaten^{2,9} 9,50 € 

Saurer Käse - Limburger (laktosefrei) mit Zwiebeln und Essiggurke 8,90 € (7,10 €) 

Käsebrot garniert 4,90 € 

 = Produkte aus der Region
Preise in Klammern () = kleine Portion
-Änderungen vorbehalten-

Erklärung von Inhaltsstoffen: 1=Farbstoff 2=Konservierungsstoff 3=Antioxidationsmittel
4=Geschmacksverstärker 5=geschwefelt 6=geschwefelt 8=mit Süßungsmittel 9=Phosphat
Sie haben Allergien und Unverträglichkeiten? Bitte fragen Sie nach unserer Allergen-Speisekarte.