

Brennnessel-Kässpatzen mit bunten Blattsalaten
€ 14,50

Aus der Bergfischzucht Gunzesried

Allgäuer Saiblingfilet gebraten mit Salzkartoffel
an hausgemachtem Wildkräuteröl
und Wiesenkräuter-Blütensalz
€ 23,60

...vom Weideochsen „Luitpold“

aus dem Hof Winkler in Hinang

Entrecôte (durchwachsenes Zwischenrippensteak)
mit 2erlei hausgemachter Kräuterbutter
dazu Belgische Fritten (in Rinderfett gebacken)
€ 27,00

Lamm aus Hindelang von Felix Blanz

Lamm-Medaillons an Thymiansoße
dazu grüne Bohnen
und Bratkartoffel oder Kartoffelrösti
€ 19,80

...oder etwas „Wildes“:

Heimisches Wild von „Gegenüber“ aus dem Bolgental

Medaillons vom Gamskitz mit Waldpilzen in Sahne
und hausgemachtem Holunderchutney
dazu Krokette
€ 24,80