

Wenn einer sagt: „Es ist mir egal,  
wo, wann und was ich esse“, so  
verdient er unser größtes Mitleid,  
weil er mit den schönsten Gaben  
Gottes nichts anzufangen weiß.  
-Alfred Walterspiel-



## Eine Suppe vorab

Wildkräuter-Flädle in Tafelspitzbrühe	€ 3,90
Leberspätzlesuppe mit Berg-Schnittlauchröllchen	€ 3,60
Rahmsuppe vom Bergwiesenheu mit einem Schuß Prosecco und getrockneten Blüten	€ 5,80

## Vitamine:

Kleiner Salatteller	€ 4,40
Großer bunter Salatteller	€ 7,60
Dazu auf Wunsch vom Grill mit zweierlei hausgemachter Kräuterbutter:	
Deutsches Hühnchenbrustfilet	€ 6,20
Allgäuer Schweinerückensteak	€ 6,80
Allgäuer Rumpsteak	€ 16,90

## Aus der „Wilden Kräuterküche“...

Bandnudeln an hausgemachtem Pesto Bärlauch - aus Bergbärlauch, altem Allgäuer Bergkäse und Nüssen - oder: Wildkräuter - aus Wildkräutern, Parmesan und Nüssen - mit Kirschtomaten und getrockneten Wiesenblüten	€ 10,80
---	---------

*-Wir verwenden ausschließlich  
Fleisch von Allgäuer Bauern-*

## *Vom Allgäuer Land-Schwein*

		Kleinere Portion
Allgäuer Jungschweinebraten an Beifuß-Soße dazu Butterspätzle und Krautsalat	€ 12,50	€ 9,90
Schweinerückensteak mit 2erlei hausgemachter Kräuterbutter dazu buntes Gemüse und Pommes frites	€ 14,50	€ 12,90
<u>„Sonnenkopf-Pfännchen“</u> Schweinefilet an Cognac-Rahmsoße dazu Pilzragout und Allgäuer Spätzle	€ 17,90	€ 15,20

## *Vom Allgäuer Färsen-Rind*

Rumpsteak mit 2erlei hausgemachter Kräuterbutter dazu grüne Bohnen und Pommes frites	€ 23,30	€ 17,20
--	---------	---------

## *Lamm aus Hindelang von Felix Blanz*

Lamm-Hackbraten an Gartenthymian-Soße dazu grüne Bohnen und Bratkartoffel	€ 13,50	€ 11,80
--	---------	---------

...oder etwas „Wildes“:  
Heimisches Wild von „Gegenüber“  
aus dem Bolgental

Bandnudeln „al ragù“ -mal anders-

Gehacktes vom Hirsch in würziger Rotwein-Wacholder-Soße  
auf Bandnudeln dazu hausgemachtes Holderchutney

€ 15,80

Aus dem Ofen:

½ Bauernente mit Orangen-Soße  
dazu Apfelblaukraut und Knödel

€ 16,80

*Heimat ist dort, wo man herkommt;  
Heimat dort, wo das Herz zu Hause ist...*

*Original belgische Fritten (ca. 350gr.), in handgemachtem,  
nicht industriell hergestelltem, geklärtem Rinderfett frittiert:*

*En jow Fritt op en Vus* -eine gute Fritte auf der Faust-  
*Met ene Klätsch Majenäs of Ketchup*

-mit einem Schlag Mayonnaise oder Ketchup-

€ 3,10

*Of en Fritt Spezial met Önne* -oder eine "Fritt-Spezial"

mit Curry-Ketchup, Mayonnaise und frischen Zwiebeln-

€ 4,50

*Für eine Beilagenumbestellung erlauben wir uns  
€ 0,60 in Rechnung zu stellen!*

*Sie benötigen Informationen zu Allergenen? Sprechen Sie uns an!!!*