

-Unsere Empfehlung-

Frischer Spargel vom Spargelhof Lohner

Grüne Spargelsuppe mit gebratenen Saiblingsstreifen

€ 5,80

„Spargelpfanne“

Gebratener grüner und weißer Spargel in Bärlauch-Frischkäsesoße auf Bandnudeln

€ 10,80

300 gr. Bayrischer Stangenspargel mit Salzkartoffel

dazu Original „Frankfurter Grün´ Soß“

-eine kalte Soße aus 7erlei frischen Gartenkräutern, gehacktem Ei und Essiggurke
in Allgäuer Joghurt, Sauerrahm und Schmand

€ 16,90

dazu 150 gr. roher und gekochter Schinken

€ 5,50

Aus der Bergfischzucht Gunzesried

Allgäuer Saiblingfilet gebraten mit Salzkartoffel
dazu „Frankfurter Grün´ Soß“ und Stangenspargel

oder:

an hausgemachtem Wildkräuteröl
und Wiesenkräuter-Blütensalz

€ 23,60

Allgäuer Kalbsbraten an Rahmsoße dazu gebratenes Buttergemüse und Spätzle
€ 17,70

*...vom Weideochsen „Kurt“
aus dem Hof Winkler in Hinang*

Kurt hatte ein schönes Leben.
Er durfte 2018 die Sommerfrische auf der Käseralpe, ganz hinten im Oytal, Oberstdorf, genießen.
Dort hatte er viel Spaß und hat die Hirten ein bisschen geärgert. 😊

Feine Weideochsensteaks aus der Keule mit 2erlei hausgemacher Kräuterbutter
und Balsamico-Bärlauchsoße, dazu Belgische Fritten (in Rinderfett frittiert)
€ 16,90

Schmorbraten an Holunderbeerensoße mit Chili dazu Blaukraut und Brennesselspätzle
€ 18,60

...oder etwas „Wildes“:

Heimisches Wild von „Gegenüber“ aus dem Bolgental

3erlei Edelsteaks vom Hirsch

Steaks aus Keule, Filet und Oberschale an Wacholder-Soße, dazu hausgemachtes Holderchutney
Waldpilze in Rahm, gedämpfte Mirabellen aus dem Garten und Butterspätzle oder Kroketten
€ 29,80

Eine Suppe vorab

Wildkräuter-Flädle in Tafelspitzbrühe

€ 3,90

Leberspätzlesuppe mit Berg-Schnittlauchröllchen

€ 3,60

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“...

Gebratener Ziegen-Frischkäse mit gerösteten Brennesselsamen
und Quendelblüten an kleinem Blattsalat
mit hausgemachter Hagebuttenmarmelade und Holunderchutney dazu Hausbrot
€ 10,80

Bandnudeln an hausgemachtem Wildkräuter-Pesto
- aus Wildkräutern, Parmesan und Nüssen -
mit Kirschtomaten und getrockneten Wiesenblüten
€ 10,80

Brennnessel-Kässpatzen mit bunten Blattsalaten
€ 14,50

*Heimat ist dort, wo man herkommt;
Huimat 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

-Wir verwenden ausschließlich Fleisch von Allgäuer Bauern-

Vom Allgäuer Land-Schwein

Allgäuer Jungschweinebraten an Beifuß-Soße
dazu Butterspätzle und Krautsalat oder Blaukraut

€ 12,50

davon eine kleinere Portion

€ 9,90

Schweinerückensteak mit 2erlei hausgemachter Kräuterbutter
dazu buntes Gemüse und Pommes frites

€ 14,50

davon eine kleinere Portion

€ 12,90

„Sonnenkopf-Pfännchen“

Schweinefilet an Cognac-Rahmsoße
dazu Pilzragout und Allgäuer Spätzle

€ 17,90

davon eine kleinere Portion

€ 15,20

Lamm aus Hindelang von Felix Blanz

Lamm-Hackbraten an Gartenthymian-Soße, dazu grüne Bohnen und Bratkartoffel

€ 13,50

davon eine kleinere Portion

€ 11,80

...vom Weideochsen „Kurt“
aus dem Hof Winkler in Hinang

Kurt hatte ein schönes Leben.
Er durfte 2018 die Sommerfrische auf der Käseralpe, ganz hinten im Oytal, Oberstdorf, genießen.
Dort hatte er viel Spaß und hat die Hirten ein bisschen geärgert. 😊

2erlei gekochtes Rindfleisch mit Bayrischem Stangenspargel und „Frankfurter Grün´ Soß“ dazu Salzkartoffel
€ 17,80

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

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

2erlei vom Hirsch
Steaks aus der Hirschkeule und Schmorbraten an Wacholder-Soße
dazu hausgemachtes Holderchutney, Waldpilze in Rahm und Butterspätzle
€ 24,60

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

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

Etwas Süßes zum Schluß:

Unsere Eissorten:

Bourbon-Vanille, Erdbeer, Schokolade
pro Kugel im Becher: € 1,20

Schöller Bratapfel-Vanille, Hausgemachtes Eis nach Angebot
pro Kugel im Becher: € 1,50

mit Sahne: + € 0,70

“Holdertraum” € 3,10

1 Kugel Bourbon-Vanilleeis mit hausgemachtem Holdertröpfle (Likör)

“Heizgedeck” € 4,10

Ein heißer Espresso mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis

“Vanille-Kürbis” € 4,10

1 Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sahnetupf

“Cup Dänemark” € 4,50

3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne

“Maria-Theresia-Becher” € 5,10

3 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne

“Winter-Traum” € 5,60

2 Kugeln Bratapfel-Vanille-Eis und 1 Kugel Vanilleeis mit Bratapfellikör und Zimt-Sahnetupf

Für unsere "kleinen Gäste": "Eiszwerg" € 2,90

Bourbon-Vanilleeis und Erdbeereis mit etwas Sahne und bunten Schokolinsen garniert

**...wenn alles zu viel ist: Hausgemachter Schlehen-Aufgesetzter mit Wodka
€ 2,90**

Unsere Tagesdesserts empfehlen wir Ihnen gerne auf Anfrage!

Kuchen im Tagesangebot auf unserem Kuchenherz im Eingangsbereich!

Schön, daß Sie da sind!