



Eine Suppe vorab

Leberspätzlesuppe mit Kräutern
€ 3,90

Wildkräuter-Flädle in Tafelspitzbrühe
€ 4,20

Vitamine:

Kleiner Salatteller
€ 4,80

Großer bunter Salatteller
€ 7,60

Dazu auf Wunsch vom Grill mit zweierlei hausgemachter Kräuterbutter:

Allgäuer Schweinerückensteak
€ 7,10

Deutsches Hühnchenbrustfilet
€ 7,40



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 Pesto
- aus Bergbärlauch, altem Gunzesrieder Bergkäse und Nüssen -
mit Kirschtomaten und Wiesenblüten
€ 11,20**

**Feine Chili-Spaghetti an hausgemachtem Pesto
- aus Wildkräutern, altem Parmesan und Nüssen -
mit getrockneten Wiesenblüten
€ 14,50**

**Brennnessel-Kässpatzen mit bunten Blattsalaten
€ 14,50**

Klassiker neu entdeckt:

in der Terrine serviert mit Brot

„Allgäu-Schwaben-Topf“ (Gaisburger Marsch)
Eintopf mit Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Gemüse, Kartoffeln und Spätzle
€ 8,30

Rindfleisch-Kürbis-Kartoffel-Eintopf
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl
€ 8,60

***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- € 4,10

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

mit Curry-Ketchup, Mayonnaise und frischen Zwiebeln- € 4,80



-Wir verwenden ausschließlich Fleisch von Allgäuer Bauern-

Vom Allgäuer Land-Schwein

Allgäuer Jungschweinebraten an Beifuß-Soße
dazu Apfel-Vogelbeer-Blaukraut und Butterspätzle

€ 14,50

davon eine kleinere Portion

€ 12,00

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

€ 15,10

davon eine kleinere Portion

€ 13,50

„Sonnenkopf-Pfännchen“

Schweinefilet an Cognac-Rahmsoße
dazu Pilzragout und Allgäuer Spätzle

€ 20,50

davon eine kleinere Portion

€ 17,90

...etwas ganz Besonderes:

Lamm aus Hindelang von Felix Blanz

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

€ 23,60

davon eine kleinere Portion

€ 19,70

Aus der Bergfischzucht Gunzesried

Allgäuer Saiblingfilet gebraten mit Salzkartoffel
an hausgemachtem Wildkräuteröl
und Wiesenkräuter-Blütensalz

€ 27,90

Heimisches Wild von „Gegenüber“ aus dem Bolgental

Hirsch-Braten an Wildsoße, dazu hausgemachtes Holderchutney,
Waldpilze in Rahm und Butterspätzle

€ 24,10

davon eine kleinere Portion

€ 19,90

Für eine Beilagenumbestellung erlauben wir uns

€ 0,60 in Rechnung zu stellen!

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