



SPEISEN

FOOD

Vorspeisen

starters

Rahmsupperl von frischen Pfifferlingen mit Croutons cream soup of fresh chanterelles with croutons	<i>Veggie</i>	7,50 €
Asiatische Thai-Curry-Suppe mit Ingwer und Kokosmilch Asian Thai curry soup with ginger and coconut milk	<i>Vegan</i>	6,80 €
Kraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel consommé with veal strudel		5,80 €
Kraftbrühe mit Leberspätzle consommé with liver spaetzle		5,20 €
Bunter Salatteller side salad	<i>Veggie</i>	5,50 €
Pimientos de Padrón vom Grill mit Knoblauch, Parmesan und Salatgarnitur Pimientos de Padrón, grilled with garlic, parmesan and salad garnish	<i>Veggie</i>	9,90 €

Brotzeiten

small dishes

Schweizer Wurstsalat mit Salatgarnitur, Brot und Butter Swiss "Wurstsalat" with salad bouquet, bread and butter		10,40 €
Hausgemachte Schweinebratensülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln homemade pork meat aspic with rémoulade and roasted potatoes		12,80 €
Matjesfilets mit Dillsauerrahm, Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und Butterkartoffeln filets of herring with dill sour cream, apples, onions, gherkins and potatoes tossed in butter		13,80 €
Mild geräucherter Fjordlachs mit Sahnemeerrettich, Salatsträußchen und Schweizer Röstinchen smoked salmon with horseradish, salad bouquet and hash browns		15,80 €

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. /

For information on allergens and ingredients please ask our service staff

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



Hauptgerichte

main dishes

Frische Pfifferlinge mit bunten Blattsalaten, frischen Früchten, Honig-Senf-Dressing und Bauernbaguette fresh chanterelles with mixed salads, fresh fruits, honey-mustard dressing and baguette	<i>Veggie</i>	14,50 €
Unser großer bunter Salatteller Blattsalate mit Hausdressing, Tomate, Gurken large colorful salad plate with house dressing, tomato, cucumber		10,30 €
mit Putenbruststreifen vom Grill with strips of grilled turkey breast		14,30 €
mit hausgemachten Kalbfleischpralinen with homemade veal pralines		16,50 €
mit Knoblauch-Garnelen vom Grill with grilled garlic shrimps		18,70 €
Wildkräutersalat mit gegrilltem Zanderfilet und Parmesanblättern wild herbs salad with grilled pike-perch filet and Parmesan		17,80 €
Marinierte Pfifferlinge im Wildkräutersalat mit rosa gebratenen Tranchen von der Barbarie-Entenbrust Marinated chanterelles with wild herb salad and medium roasted tranches of Barbarie duck breast		21,50 €
Frische Pfifferlinge in Riesling-Cocos-Sauce mit hausgemachten Serviettenknödeln fresh chanterelles in Riesling-Cocos sauce and homemade bread dumplings	<i>Vegan</i>	16,50 €
Allgäuer Käsespätzle mit herzhaftem Bergkäse, Röstzwiebeln und buntem Salatteller Allgäu cheese spaetzle with fried onions and side salad	<i>Veggie</i>	13,80 €
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit hausgemachten Tagliatelle und saisonalem Gemüse fresh chanterelles in herb cream with homemade tagliatelle and small vegetable garnish	<i>Veggie</i>	16,50 €
mit kleinem Wiener Schnitzel with small veal escalope „Viennese style“		21,50 €
mit Medaillons vom Schweinefilet with medallions of pork tenderloin		20,50 €
mit Rinderlenden-Steak „dry aged“ with beef tenderloin steak “dry aged“		29,50 €
Gebratenes Zanderfilet vom Grill mit Paprika-Rosmarin-Butter, geschmorter Paprika und gebackenen Rosmarinkartoffeln grilled filet of pike-perch with sweet pepper rosemary butter, braised oven sweet peppers and baked rosemary potatoes		19,80 €

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. /

For information on allergens and ingredients please ask our service staff

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



Wiener Schnitzel, das Original vom Kalb, in Butter gebraten mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagensalat veal escalope „Viennese style“, baked in butter with roasted potatoes, cranberries and side salad	24,90 €
Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatgarnitur pork escalope „Viennese style“ with chips and salad bouquet	13,80 €
Ofenfrischer Schweinenackenbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Beilagensalat oven-fresh pork roast with dark beer gravy, potato dumpling and side salad	13,80 €
„Like Surf ,n’ Turf“ Schweinefilet und Garnelen, mit saisonalem Gemüse, Kirschtomaten und sautierten Kartoffeln, als Ragout serviert und mit Basilikum Pesto verfeinert pork tenderloin and shrimp, with seasonal vegetables, cherry tomatoes and sautéed potatoes, served as ragout with basil pesto	22,50 €
Unser neuer „Schwabenteller“ Zwei Tranchen vom Sous-vide-gegarten Schweinefilet im Speckmantel mit Rahmsauce, Käsespätzle, und Röstzwiebeln two slices of sous-vide-cooked pork tenderloin wrapped in bacon with cream sauce, cheese spaetzle, and fried onions	18,80 €
Zarter Tafelspitz vom Milchkalb, im Ofen geschmort mit Dijonsenf-Sauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin prime boiled filet of veal „Viennese style“ with Dijon mustard sauce, bacon beans and potato gratin	18,80 €
Wiener Zwiebelrostbraten „Dry Aged“ vom alpenländischen Jungbullen mit Knoblauchbutter und Bratkartoffeln regional beef sirloin steak „dry aged“ with onions, garlic butter and roasted potatoes	28,80 €

Desserts

desserts

Affogato al caffè – Espresso mit Vanilleeis espresso with vanilla ice cream	4,20 €
Vanillerahmeis mit Sahne und heißen Himbeeren vanilla ice cream with whipped cream and hot raspberries	8,20 €
Apfelkücherl mit Vanillerahmeis deep-fried battered apple rings with vanilla ice cream	8,80 €
Braunes Schokoladenmousse mit frischen Früchten brown chocolate mousse with fresh fruits	9,80 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus (auf Anfrage – mit Vorlaufzeit) Kaiserschmarrn with apple sauce	11,40 €

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. /
For information on allergens and ingredients please ask our service staff
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.

