

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT

WIR SIND PARTNER DER LANDZUNGE - DER GESCHMACK DER REGION.

ES IST EIN GÜTESIEGEL FÜR DAS BESTE FLEISCH SOWIE PRODUKTE AUS DEM ALLGÄU UND OBERSCHWABEN.

EINE BRAUEREI AUS DEM ALLGÄU, WEINE, SÄFTE UND WASSER AUS DER REGION GEHÖREN AUCH DAZU.

WIR KOCHEN MIT BICKELBACHER STEINSALZ UND WÜRZEN OHNE ZUSATZSTOFFE UND GLUTAMAT .

SALATE, GEMÜSE, KARTOFFEL UND SÜßWASSERFISCHE KOMMEN AUS DEM UNTERALLGÄU.

SIE HABEN EINE UNVERTRÄGLICHKEIT ODER ALLERGIE, BITTE INFORMIEREN SIE UNS

ODER VERLANGEN SIE DIE SEPARATE ALLERGENKARTE.

GENIEßEN SIE EINEN SCHÖNEN ABEND BEI UNS.

FAMILIE RIEGER MIT TEAM

VORSPEISEN / STARTERS



ALLGÄUER ZIEGENKÄSE IM BRICKTEIG GEBACKEN

KRÄUTERBLATTSALAT MIT GRANATAPFELDRESSING

11,80

FRIED GOAT CHEESE IN FILO PASTRY ON SALAD AND POMEGRANATE DRESSING



HEIMISCHER HIRSCHSCHINKEN

MIT FELDSALAT UND HONIG-SENF-WALNUSS DRESSING

11,50

CORN SALAD WITH HONEY MUSTARD WALNUT MARINADE AND DEER HAM

CARPACCIO VOM SCHWERTFISCH

FEIN MARINIERT MIT RUCOLA UND ZITRONENTHYMIAN-PESTO

12,80

SWORDFISH CARPACCIO WITH ARUGULA AND LEMON THYME PESTO



GEMISCHTER SALATTeller

MIT ANGEMACHTEN ROHKOSTSALATEN UND BLATTSALATEN

5,80

MIXED SALAD

SUPPEN / SOUPS



KÜRBISRAHMSUPPE MIT ROTEM CURRY UND KÜRBIS-GRISSINI

7,20

PUMPKIN CREAM SOUP WITH CURRY AND BREADSTICKS



KLARE WILDKRAFTBRÜHE MIT HIRSCHLEBERSPÄTZLE UND GEMÜSE

6,50

CLEAR WILD FORCE BROTH WITH DEER LIVER NOODLES

NUDELN / VEGETARISCHES / VEGAN



HAUSGEMACHTE **BANDNUDELN** MIT STEINPILZSAUCE UND TOMATEN 15,80
SPELLED NOODLES WITH BOLETUS SAUCE AND TOMATOES



KARTOFFEL-GEMÜSE-RÖSTI MIT GEBATENEN AUSTERNPILZEN 15,80
POTATO ROSTI WITH FRIED OYSTER MUSHROOMS



HAUSGEMACHTE FALAFEL
SÜBKARTOFFELPOMMES MIT SOJA-JOGHURTDIP UND KÜRBISKETCHUP 15,80
FALAFEL WITH SWEET POTATO WITH SOY YOGHURT DIP AND PUMPKIN KETCHUP

FISCHGERICHTE / FISH DISHES



HEIMISCHES LACHSFORELLENFILET AUF DER HAUT GEBRATEN
RAHMSAUERKRAUT UND GEBRATENE KARTOFFELN 22,80
FILLET OF SALMON TROUT ON SAUERKRAUT CREAMED AND LITTLE POTATOSES

GEBRATENES KABELJAUFILET
AUF KARTOFFELRISOTTO MIT GRÜNKOHLPESTO 22,80
ROASTED COD FILLET WITH POTATO RISOTTO AND KALE PESTO

FRISCH BELEGTE FLAMMKUCHEN:

THIN FLAT BREAD COVERED WITH FRESH INGREDIENTS, CRISPY BAKED FOR YOU.



FLAMMKUCHEN VEGETARISCH
MIT SCHMANDCREME, LAUCH, GEMÜSE, TOMATEN, PILZE UND ALLGÄUER KÄSE 9,80
WITH SOUR CREAM, LEEK, VEGETABLES, TOMATOES AND LOCAL CHEESE

FLAMMKUCHEN GOURMET
MIT TRÜFFELSCHMAND, TOMATEN, LUFTGETROCKNETER SCHINKEN,
ALLGÄUER KÄSE UND RUCOLA 11,90
WITH TRUFFLE SOUR CREAM, TOMATOES, PROSCIUTTO AND ARUGULA

FLAMMKUCHEN RÄUCHERLACHS
MIT SCHMANDCREME, LAUCHSTREIFEN, FRISCHER MEERRETTICH, KÄSE 11,80
WITH SOUR CREAM, LEEK, SMOKED SALMON, ONIONS, HORSERADISH, CHEESE

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

ALLGÄUER RINDERSTEAK AUS DEM ENTRECOTE

SÜBKARTOFFELPOMMES MIT SAUERRAHMCREME UND KÜRBISKETCHUP

LOKAL ROASTED RIB-EYE WITH SWEET POTATOES FRIES AND TWO DIPS

250 G = 24,80 ODER 350 G = 28,80

~

ALLGÄUER RUMPSTEAK AUS DEM RÜCKEN

LOKAL ROASTED RUMP STEAK

...AUF COGNAC-PFEFFERRAHMSOSSE UND HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE

ON PEPPER CREAM SAUCE AND HOMEMADE NOODLES

ODER

...MIT KRÄUTERDIP, BUNTER SALATTELLER UND STANGENBROT

WITH HERB SALSA, MIXED SALAD AND BREAD

200 G = 25,80 ODER 300 G = 30,80

~

DREIERLEI SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN, ALLGÄUER RIND UND PUTENBRUST

MIT VERSCHIEDENEN PANADEN DAZU BRATKARTOFFELN UND DIPP 16,80

ESCALOPES OF PORK, BEEF AND TURKEY WITH DIFFERENT BREADING AND FRIED POTATOES

~

HIRSCHRAGOUT MIT PREISELBEEREN

KAROTTEN-RETTICH GEMÜSE UND SEMMELKNÖDELSCHNITZEL 18,80

FINE DEER STEW WITH CARROT RADISH VEGETABLE AND HOMEMADE DUMPLINGS

~

GESOTTENE SCHULTER VOM WEIDERIND

MIT WURZELGEMÜSE, MEERRETTICH UND BRATKARTOFFELN 17,50

BOILED BEEF WITH ROOT VEGETABLE, HORSERADISH AND FRIED POTATOES

~

GEBRATENE PERLHUHNBRUST

AUF APFEL-BALSAMICO LINSEN UND SCHUPFNUDELN 18,50

FRIED GUINEA FOWL BREAST WITH BALSAMIC LENTILS AND POTATOES NOODLES

~

MEDAILLONS AUS DER HIRSCHKEULE MIT KÜRBISKERNKRUSTE

AUF HOLUNDERBEERENSOSSE MIT ROSENKOHL UND SPÄTZLE 25,80

MEDAILLONS OF VENISON WITH HERB CRUST ON ELDERBERRY SAUCE, BRUSSEL SPROUTS AND NOODLES

~

GEBRATENE ALLGÄUER RINDERFILETWÜRFEL

AUF HAUSGEMACHTEN BANDNUDELN MIT STEINPILZRAHMSOSSE 28,80

ROASTED BEEF FILET CUBES ON NOODLES WITH PORCINI CREAM SAUCE



DESSERT / DESSERT

LAUWARMER NUBKUCHEN MIT APFELRAGOUT UND AMARETTOSAHNE

LUKEWARM NUT CAKE WITH APPLE SAUCE AND AMARETTO CREAM

7,80

KÜRBISKERNKROKANTPARFAIT AN HAUSGEMachten ZWETSCHGENRÖSTER

PUMPKIN SEED CROQUANT ON PLUMS COMPOTE

8,50

CRÈME BRÛLÉE MIT MARZIPANKIRSCHEN UND AMARENAKIRSCHENS

CREME BRULEE WITH MARZIPAN CHERRIES AND BLACK CHERRY ICE CREAM

9,50

KLEINE PORTION KAISERSCHMARRN

MIT ROSINEN, MANDELN UND HAUSGEMachten ZWETSCHGENRÖSTER

SMALL PORTION PANCAKES WITH PLUMS COMPOTE

9,50

GEMISCHTES EIS

VANILLE-, ERDBEER- UND NUSSEIS MIT ODER OHNE SAHNE

MIXED ICE

4,80 / 4,20

KÄSETELLER:

ALLGÄUER ROHMILCHKÄSE MIT ORANGEN-SENSOBE

dazu Stangenbrot

ALLGÄU CHEESE WITH ORANGE-MUSTARD SAUCE AND FRENCH BREAD

9,50

ALLE PREISE IN EURO, INKL. MWST.