

## 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 SÜBWASSERFISCHE KOMMEN VON KLEINEN ERZEUGERN JEDE WOCHE FRISCH 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 PASSIONSFRUCHTDRESSING

11,80

*FRIED GOAT CHEESE IN FILO PASTRY ON SALAD AND PASSION FRUIT DRESSING*



#### FEINER SPARGELSALAT

MIT SAHNE-DRESSING UND RINDERSCHINKEN UMLEGT

11,50

*FINE ASPARAGUS SALAD WITH CREAM DRESSING AND BEEF HAM*

#### CARPACCIO VOM KALBSTAFELSPITZ

FEIN MARINIERT MIT RADIESCHEN VINAIGRETTE UND RUCOLA

12,80

*CARPACCIO OF VEAL BOILED BEEF WITH FINE MARINATED RADISH VINAIGRETTE AND ROCKET*



#### GEMISCHTER SALATTeller

MIT ANGEMACHTEN ROHKOSTSALATEN UND BLATTSALATEN

6,20

*MIXED SALAD*

#### SUPPEN / SOUPS

SPARGELRAHMSUPPE KERBELSCHAUM UND SPARGELSTÜCKE

6,80

*ASPARGUS CREAM SOUP WITH CHERVIL FOAM*



KLARE RINDERKRAFTBRÜHE MIT KASPRESSKNÖDEL UND GEMÜSE

6,50

*CLEAR BEEF BREW WITH CHEESE DUMPLING*



HAUSGEMACHTE DINKELBANDNUDELN MIT BÄRLAUCHPESTO UND TOMATEN 14,80  
*SPELLED NOODLES WITH WILD GARLIC PESTO AND TOMATOES*



EMMERSPAGHETTI (OHNE EI) MIT GEMÜSE-LINSEN-BOLOGNESE 14,80  
*EMMERSPAGHETTI (WITHOUT EGG) WITH VEGETABLE LENS BOLOGNESE*



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 BACHSAIBLINGSFILET  
 FEINES RAHMGEMÜSE UND EMMERRISOTTO 22,80  
*FILLET OF BROOK TROUT ON CREAMED VEGETABLES AND WILD EMMER RISOTTO*

BODENSEE FELCHENFILETS  
 MIT KERBELKRUSTE ÜBERBACKEN AUF WEISSEM SPARGEL 23,80  
*ROASTED WHITEFISH FILLET WITH CHERVIL CRUST UND ASPARAGUSES*

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 CLASSIC  
 MIT SCHMANDCREME, ZWIEBELSTREIFEN, BAUERN SPECKWÜRFEL<sup>6</sup>, ALLGÄUER KÄSE 9,80  
*WITH SOUR CREAM, ONIONS, BACON 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 SPARGEL  
 MIT SCHMANDCREME, SPARGELSCHNITTEN, SCHINKENWÜRFEL UND KÄSE 12,90  
*WITH SOUR CREAM, ASPARAGUS, SMOKED HAM, 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 NOODELS*

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*

~

### GESCHMORTE SAUERBRATENWÜRFEL VOM WEIDERIND

MIT BALSAMICO UND ÄPFEL DAZU QUARKKARTOFFELTALER 17,80

*BRAISED PICKLED BEEF CUBES WITH BALSAMIC VINEGAR AND HOMEMADE DUMPLING*

~

### GESOTTENE SCHULTER VOM WEIDERIND

MIT WURZELGEMÜSE, MEERRETTICH UND BRATKARTOFFELN 17,50

*BOILED BEEF WITH ROOT VEGETABLE, HORSERADISH AND FRIED POTATOES*

~

### GEBRATENE ALLGÄUER HÄHNCHENBRUST (ALPIGAL)

AN BUNTEN SALATEN MIT RHABARBERCHUTNEY 18,50

*ROASTED CHICKEN BREAST ON COLORFUL SALAD WITH RHUBARB CHUTNEYS*

~

### PORTION BAYRISCHER STANGENSPIRGEL (300G)

MIT HAUSGEMACHTER SAUCE HOLLANDAISE UND KARTOFFELN 18,90

*ASPARAGUS (300G) WITH HOMEMADE SAUCE HOLLANDAISE AND POTATOES*

- MIT EINER AUSWAHL AN SCHINKENSPEZIALITÄTEN 22,90

*WITH A SELECTION OF HAM SPECIALTIES*

- MIT EINEM GEBRATENEN RINDER RUMPSTEAK (160G) 27,50

*WITH A FRIED BEEF RUMPSTEAK*

~



DESSERT / DESSERT

SCHOKOLADENTARTE MIT PANNA COTTA UND ERDBEEREN

*CHOCOLATE CAKE WITH PANNA COTTA AND STRAWBERRIES*

7,80

KÜRBISKERNKROKANTPARFAIT AN HAUSGEMACHTEN ZWETSCHGENRÖSTER

*PUMPKIN SEED CROQUANT ON PLUMS COMPOTE*

8,50

TIRAMISU VON RHABARBER IM GLAS

*TIRAMISU OF RHUBARB IN A GLASS*

6,80

CAFÉ GOURMAND – ESPRESSO MIT KL. DESSERT AUSWAHL

*ESPRESSO WITH SWEET SURPRISE*

9,80

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-SENF SOBE

dazu Stangenbrot

*ALLGÄU CHEESE WITH ORANGE-MUSTARD SAUCE AND FRENCH BREAD*

9,50

ALLE PREISE IN EURO, INKL. MWST.