

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT

WIR SIND PARTNER DER LANDZUNGE - DER GESCHMACK DER REGION.

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

WIR WÜRZEN OHNE ZUSATZSTOFFE UND GLUTAMAT MIT BICKELBACHER STEINSALZ.

SALATE, GEMÜSE, KARTOFFEL UND SÜßWASSERFISCHE KOMMEN AUS HEIMERTINGEN.

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

FEINE KRÄUTERSALATE MIT PASSIONFRUCHTDRESSING 10,80

FRIED GOAT CHEESE IN FILO PASTRY ON SALAD AND PASSION FRUIT MARINADE

CARPACCIO VOM ALLGÄUER WEIDERIND

MIT FEINEM RUCCOLA UND BERGKÄSECREME 11,80

CARPACCIO OF BEEF WITH ARUGULA AND SPICY MOUNTAIN CHEESE CREME



FEINES LACHSTATAR

MIT FELDSALAT UND HONIG-SENF MARINADE 11,80

CORN SALAD WITH HONEY MUSTARD MARINADE AND SALMON TARTARE



GEMISCHTER SALATTELLER

MIT ANGEMACHTEN ROHKOSTSALATEN UND BLATTSALATEN 5,80

MIXED SALAD

SUPPEN / SOUPS

RAHMSUPPE VON DER PERTERSILIE UND DEREN WURZEL 6,50

CREAM SOUP WITH PARSLEY AND THE ROOTS

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE MIT KRÄUTERBRÄTSTRUDEL 6,00

CLEAR BEEF BROTH WITH HERBS MEAT STRUDEL

NUDELN / VEGETARISCHES VEGAN



HAUSGEMACHTE DINKELBANDNUDELN
MIT TRÜFFELRAHM SOBE UND PARMESAN 15,80
SPELLED NOODLES WITH TRUFFLE CREM SAUCE AND PARMESAN



KARTOFFEL-RÖSTI MIT SAUTIERTEM GEMÜSE 13,80
POTATO ROSTI WITH FRIED VEGETABLE



HAUSGEMACHTE FALAFEL (KICHERERBSENMUS FRIETIERT)
AUF BULGURSALAT MIT JOUGURTDIP 14,80
FALAFEL WITH BULGUR SALAD AND YOUGHURT DIP

FISCHGERICHTE / FISH DISHES



HEIMISCHES LACHSFORELLENFILET AUF DER HAUT GEBRATEN
WIRSING IN RAHM UND KARTOFFELSTAMPF 20,80
FILLET OF SALMON TROUT ON SAVOY AND MASHED POTATOES

GEBRATENE BODENSEE FELCHENFILETS
AUF BLATTSPINAT UND DÜNNEN BANDNUDELN MIT RIEBLINGRAHM 22,80
ROASTED BODENSEE WHITEFILLET ON SPINACH LEAVES AND FINE NUDELS

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 8,90
WITH SOUR CREAM, LEEK, VEGETABLES, TOMATOES AND LOCAL CHEESE

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

FLAMMKUCHEN CLASSIC
MIT SCHMANDCREME, ZWIEBELSTREIFEN, BAUERN SPECKWÜRFEL⁶, ALLGÄUER KÄSE 8,90
WITH SOUR CREAM, ONIONS, BACON AND LOCAL CHEESE

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

ALLGÄUER RINDERSTEAK AUS DEM ENTRECOTE
MIT SÜBKARTOFFELPOMMES UND ZWEIERLEI DIPP

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

250 G = 22,80 ODER 350 G = 26,80



~

ALLGÄUER RUMPSTEAK AUS DEM RÜCKEN

LOKAL ROASTED RUMP STEAK

...AUF COGNAC-PFEFFERRAHMSOSSE UND HAUSGEMachten SPÄTZLE

ON PEPPER CREAM SAUCE AND HOMEMADE NOODLES

ODER

...MIT TOMATEN-RUCCOLA SALSA, BUNTER SALATELLER UND STANGENBROT

WITH TOMATO SALSA, MIXED SALAD AND BREAD

200 G = 24,80 ODER 300 G = 29,80

~

DREIERLEI SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN, ALLGÄUER RIND UND PUTENBRUST

MIT VERSCHIEDENEN PANADEN DAZU BRATKARTOFFELN UND DIPP

16,00

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

~

REHRAGOUT AUS DER REGION

MIT ROSENHOHL UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

18,50

FINE VENISON STEW WITH VEGETABLE AND HOMEMADE NOODLES

~

GESOTTENE SCHULTER VOM WEIDERIND MIT FRISCHEN MEERRETTICH

WURZELGEMÜSE UND BRATKARTOFFELN

16,80

BOILED BEEF WITH HORSERADISH, VEGETABLE AND FRIED POTATOES



~

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST

IM KARTOFFEL - WURZELGEMÜSEBEET

17,50

CORN CHICKEN BREAST WITH POTATOES AND VEGETABLE BED

~

MEDAILONS VOM RINDERFILET MIT KÜRBISKERNKRUSTE

AUF STEINPILZRAHMISOBE UND HAUSGEMachten KRÄUTERNUDELN

26,80

MEDAILONS OF BEEF WITH HERB CRUST ON PORCINI MUSHROOMS SAUCE AND NOODLES



DESSERT / DESSERT

GRIEBFLAMMERIE AUF FRÜCHTESPIEGEL

SEMOLINA PUDDING ON FRUITS SAUCE

7,80

GEEISTER KAISERSCHMARRN (EISPARFAIT) AN ZWETSCHGENRÖSTER

ICED KAISERSCHMARRN ON PLUMS RAGOUT

8,50

CRÈME BRÛLÉE VON DER ZIMTBLÜTE

MIT APFEL-CRUMBLE UND BRATAPFELEIS

CREME BRULEE, APPLE CRUMBLE AND BAKED APPLE ICE

9,50

KLEINE PORTION KAISERSCHMARRN

MIT ROSINEN, MANDELN UND HAUSGEMACHTEN APFELMUS

SMALL PORTION PANCAKES WITH APPLE COMPOTE

9,50

GEMISCHTES EIS

VANILLE-, ERDBEER- UND NUSSEIS MIT ODER OHNE SAHNE

MIXED ICE

4,80 / 4,20

KÄSETELLER:

ALLGÄUER ROHMILCHKÄSE MIT ORANGEN-SENSFOBE

dazu Stangenbrot

ALLGÄU CHEESE WITH ORANGE-MUSTARD SAUCE AND FRENCH BREAD

9,50

ALLE PREISE IN €URO, INKL. MWST.