

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

FEINER SEESALAT MIT HIMBEERDRESSING

11,80

FRIED GOAT CHEESE IN FILO PASTRY ON SALAD AND RASPBERRY DRESSING

VITELLO TONNATO - KALB THUNFISCH KAPERN

CARPACCIO VON 63° GEGARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME

12,50

CARPACCIO OF CALF WITH TUNA CREAM



HEIMISCHE LACHFORELLE MARINIERT

IN SPÄTBURGUNDERSUD AUF BLATTSALATE MIT SAURE SAHNE

11,80

SALMON TROUT IN WINE MARINADE WITH SALAD AND SOUR CREAM

GEMISCHTER SALATTELLER

MIT ANGEMACHTEN ROHKOSTSALATEN UND BLATTSALATEN

5,80

MIXED SALAD

SUPPEN / SOUPS

KARTOFFELRAHMSUPPE MIT SOMMERTRÜFFEL UND SCHINKENSTREIFEN

7,00

CREAM SOUP WITH POTATO AND TRUFFLE



KLARE ALLGÄUER RINDERKRAFTBRÜHE MIT BERGKÄSETALERN

6,00

CLEAR BEEF BROTH WITH CHEESE COOKIE

NUDELN / VEGETARISCHES VEGAN



HAUSGEMACHTE KRÄUTERBANDNUDELN
MIT STEINPILZRAHMSOÛE UND KIRSCHTOMATEN 14,80

SPELLED NOODLES WITH PORCINI MUSHROOMS SAUCE AND CHERRY TOMATOES



KARTOFFEL-RÖSTI MIT SAUTIERTEM GEMÜSE 13,80

POTATO ROSTI WITH FRIED VEGETABLE



HAUSGEMACHTE FALAFEL (KICHERERBSEN MUS FRITTIERT)

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 RIESLINGRAHM 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 9,80

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



FLAMMKUCHEN GOURMET

MIT TRÜFFELSCHMAND, TOMATEN, LUFTGETROCKNETER SCHINKEN, 11,90

ALLGÄUER KÄSE UND RUCCOLA

WITH TRUFFLE SOUR CREAM, TOMATOES, PROSCIUTTO AND ARUGULA

FLAMMKUCHEN CLASSIC

MIT SCHMANDCREME, ZWIEBELSTREIFEN, BAUERN SPECKWÜRFEL⁶, ALLGÄUER KÄSE 9,80

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 = 23,80 ODER 350 G = 27,80

~

ALLGÄUER RUMPSTEAK AUS DEM RÜCKEN

LOKAL ROASTED RUMP STEAK

...AUF COGNAC-PFEFFERRAHMSOSSE UND HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE

ON PEPPER CREAM SAUCE AND HOMEMADE NOODELS

ODER

...MIT TOMATEN-RUCCOLA SALSA, BUNTER SALATTeller 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 IN HOLUNDERBEERENSOÛE

MIT ROSENHOHL UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE 18,50

FINE VENISION 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

~



MEDAILLONS VOM RINDERFILET MIT KÜRBISKERNKRUSTE
AUF STEINPILZRAHMSOÛE UND HAUSGEMACHTEN KRÄUTERNUDELN 27,80

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

DESSERT / DESSERT

CAPPUCCINOMOUSSE MIT MASCARPONESCHAUM

COFFEE CHOCOLATE MOUSSE WITH MASCARPONE CHEESE

7,80

GEEISTES TOPFEN PARFAIT AN MARILLENRÖSTER

ICED CURD PARFAIT ON APRICOTS

8,50

BUTTERMILCH PANNA COTTA

MIT BEERENRAGOUT UND ERBBEERSORBET

BUTTERMILK PANNA COTTA WITH BERRY COMPOTE AND STRAWBERRY SORBET

8,90

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-SENSOBE

dazu Stangenbrot

ALLGÄU CHEESE WITH ORANGE-MUSTARD SAUCE AND FRENCH BREAD

9,50

ALLE PREISE IN €URO, INKL. MWST.