

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, KARTOFFELN UND SÜBWASSERFISCHE KOMMEN VON KLEINEN ERZEUGERN JEDE WOCHE FRISCH AUS DEM UNTER-ALLGÄU. SIE HABEN EINE UNVERTRÄGLICHKEIT ODER ALLERGIE, BITTE INFORMIEREN SIE UNS ODER VERLANGEN SIE DIE SEPARATE ALLERGENKARTE. GENIEßEN SIE EINEN SCHÖNEN ABEND .

FAMILIE RIEGER MIT TEAM

VORSPEISEN / STARTERS

OBERSTDORFER ZIEGENKÄSE IM BRICKTEIG GEBACKEN

FEINE BLATTSALATE MIT PASSIONSFRUCHTDRESSING

12,80

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



VITELLO TONNATO

BEI 63°C GEGARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME UND KAPERN

13,80

CARPACCIO OF CALF WITH TUNA CREAM

GEMISCHTER SALATTELLER

MIT ANGEMACHTEN ROHKOSTSALATEN UND BLATTSALATEN

6,80

MIXED SALAD

SUPPEN / SOUPS



KOHLRABISUPPE MIT KOKOS UND KRÄUTERÖL

6,80

CABBAGE SOUP WITH COCONUT AND HERBAL OIL

KLARE KRAFTBRÜHE VOM WEIDERIND MIT KRÄUTERFLÄDLE

6,50

BEEF CONSOMMÉ CÉLESTINE

NUDELN / VEGETARISCHES / VEGAN

HAUSGEMACHTE KRÄUTERBANDNUDELN MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN IN RAHM

17,80

HERBS NOODLES WITH FRESH CHANTERELLES IN CREAM

HAUSGEMACHTE FALAFEL

SÜBKARTOFFELPOMMES MIT SOJA-JOGHURTDIP UND KÜRBISKETCHUP

15,80

FALAFEL WITH SWEET POTATO WITH SOY YOGHURT DIP AND PUMPKIN KETCHUP

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES



ALLGÄUER RUMPSTEAK AUS DEM RÜCKEN

LOKAL ROASTED RUMP STEAK

SÜBKARTOFFELPOMMES MIT SAUERRAHMCREME UND KÜRBISKETCHUP

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

ODER

...MIT KRÄUTERBUTTER, BUNTER SALATTELLER UND STANGENBROT

WITH HERB BUTTER, MIXED SALAD AND BREAD

200 G = 27,80 ODER 300 G = 31,80

~

DREIERLEI SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN, ALLGÄUER RIND UND PUTENBRUST

MIT VERSCHIEDENEN PANADEN DAZU BRATKARTOFFELN UND DIPP 17,80

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

~

GEBRATENE REGIONALE HÄHNCHENBRUST

AN PAPRIKASOßE MIT ZUCCINI UND ROSMARINKARTOFFELN 17,90

CHICKEN BREAST ON PAPRIKA SAUCE WITH ZUCCHINI AND ROSEMARY POTATOES

~

FEINES REHRAGOUT MIT PREISELBEEREN

KAROTTEN-INGWER-GEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE 19,50

VENISON STEW WITH CARROTS AND NOODLES

~

GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK (180G)

MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN IN RAHM UND SPÄTZLE 27,90

ROASTED CALFSKIN STEAK (180G) WITH FRESH CHANTERELLES IN CREAM AND NOODLES

~

HEIMISCHES LACHSFORELLENFILET

AUF EMMERRISOTTO MIT GEMÜSE UND PETERSILIENSÖßE 21,80

SALMON TROUT FILLET EMMER RISOTTO AND PARSLEY SAUCE

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, BAUERNSPECKWÜRFEL⁶, ALLGÄUER KÄSE 9,80

WITH SOUR CREAM, ONIONS, BACON AND LOCAL CHEESE

FLAMMKUCHEN GOURMET

MIT TRÜFFEL-SCHMAND, TOMATEN, LUFTGETROCKNETER SCHINKEN⁶, KÄSE, RUCOLA 12,50

WITH TRUFFLE SOUR CREAM, TOMATOES, PROSCIUTTO, CHEESE, ARUGULA

JULI 20