

P-F-I-F-F-E-R-L-I-N-G-E

gebratene Pfifferlinge auf bunter Salatvariation 🍄
und Wurzelbaguette
16,60 €

Spinatknödel mit gebratenen Pfifferlingen und frischen Kräutern in
Rahmsoße 🍄
23,40 €

Tagliatelle mit gebratenen Pfifferlingen und frischen Kräutern in
Rahmsoße 🍄
22,80 €

Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Pfifferlingen in Rahmsoße
dazu Sommerliches Gemüse und hausgemachte Semmelknödel
27,40 €

Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen in Rahmsoße
dazu hausgemachte Semmelknödel und bunte Salatvariation
32,80 €

gebratene Hähnchenbrust auf gebratenen Pfifferlingen in Rahmsoße
dazu Sommerliches Gemüse und Kräutertagliatelle
26,60 €



V-O-R-S-P-E-I-S-E-N

Bunte Salatvariation mit Balsamico Dressing und Wurzelbaguette 
8,60 €

gratinierter Ziegenkäsetaler mit Honig und karamellisierten Walnüssen
auf marinierten Zupfsalat dazu Kirschtomaten und Wurzelbaguette
12,40 €

Caesar Salat mit romanischen Salatherzen, Kirschtomaten und 
Parmesan dazu reichen wir Wurzelbaguette
11,40 €
optional mit Hähnchenbrustfilet vom Grill
17,60 €

S-U-P-P-E-N

Rinderbouillon mit Kräuterflädle
7,30 €

Rinderbouillon mit Markklößchen
7,80 €

L-E-C-K-E-R-E S-C-H-M-A-N-K-E-R-L

Allgäuer Käsespätzle mit zweierlei Zwiebel dazu 
bunte Salatvariation
17,20 €

Feigen- Pecorino Agnolotti 
mit Kirschtomaten in cremiger Sauce, frischen Kräutern dazu
marinierte Rucola und Pinienkerne
17,60 €

B-U-R-G-E-R

Beef Burger mit Bergkäse

saftiges Rindfleisch-Patty vom Allgäuer Rind, verfeinert mit Bergkäse, Krautsalat, eingelegten roten Zwiebeln, Tomaten und Rucola, serviert mit Pommes Frites

21,80 €

Smoke Brisket Burger

20 Stunden Langsam gegart und geräuchert

mit BBQ-Sauce, Salatherzen, Schmelzzwiebeln, Gurken-Relish und Rucola, serviert mit Kartoffel-Dippers

22,10 €

Red Garden Burger

Avocado-Edamame-Patty mit frischen Salatherzen, Ziegentaler, eingelegten roten Zwiebeln, Preiselbeeren und Rucola, serviert mit Pommes Frites

19,30 €

Chicken Cheese Burger

saftig gegrillte Hähnchenbrust mit würzigem Bergkäse, frischem Zupfsalat, Tomaten, eingelegten roten Zwiebeln und Rucola, serviert mit Pommes Frites

18,80 €

auch mit Süßkartoffelpommes möglich 1,50 € Aufpreis

F-I-S-C-H

In Zitronenbutter gebratenes Felchenfilet auf sommerlichen Gemüse serviert mit Petersilienkartoffeln

26,50 €

Zanderfilet vom Grill dazu bunte Salatvariation, Kräuterbutter und ofenfrisches Wurzelbaguette

25,40 €

Loup de Mer vom Grill auf sommerlichen Gemüse serviert mit Kräutertagliatelle

25,20 €



F-L-E-I-S-C-H

Schnitzel „Wiener Art“ dazu
dazu Pommes Frites und bunte Salatvariation
20,60 €

Bayrisches Cordon Bleu gefüllt mit Bergkäse und Wacholderschinken
dazu Pommes Frites und bunte Salatvariation
22,90 €

geschmorte Ochsenbacken mit kräftiger Bratensoße dazu
hausgemachte Semmelknödel und Krautsalat
26,20 €

hausgeräuchertes Beef-Brisket
20 Stunden Langsam gegart und geräuchert
serviert mit kräftiger Bratensoße dazu Sommerliches Gemüse und
hausgemachte Butterspätzle
26,20 €

Zwiebelrostbraten mit kräftiger Bratensoße dazu
Allgäuer Käsespätzle und zweierlei Zwiebel
30,20 €

Rumpsteak vom Grill dazu Bunte Salatvariation,
Kräuterbutter und ofenfrisches Wurzelbaguette
29,40 €

Hähnchenbrust vom Grill auf sommerlichen Gemüse dazu
Allgäuer Käsespätzle und zweierlei Zwiebel
23,80 €

GENUSS

ist jede
Sünde wert.

N-A-C-H-S-P-E-I-S-E-N

gebackene Apfelringe in Zimt-Zucker gewälzt dazu Vanilleeis
8,80 €

Nougat- Mousse au Chocolat auf feinem Himbeeren- Kompott
8,90 €

Affogato al café mit Champagne- Trüffel Likör
5,50 €

Nuss-Traum Parfait mit karamellisierten Nüssen
7,40 €

Cremiges Zitronen- Panna Cotta mit sommerlicher Frische
6,40 €

Heiße Liebe cremiges Vanilleeis
serviert mit warmen marinierten Himbeeren
8,90 €

Sorbetvariation von Himbeere & Orange
fruchtig erfrischend
5,40 €

**zur Kleinen Info, unsere feinen Desserts werden von der
hauseigenen Konditorin zubereitet**



**Menu available in English -
simply scan the QR code.**

*Kleine Umbestellungen sind möglich, hierfür berechnen wir 1,00 €
Für eine kleine Portion verrechnen wir 1,50 € weniger
Wir verfeinern unser Gemüse mit Mandelbutter*