

Genießen Sie unsere Speisen mit frischen Produkten

aus unserer Region:

Unsere Lieferanten für die beste Qualität:

CHEFS CULINAR, Metzgerei Baur, Obst - Gemüse Dietrichsen, Fischspezialitäten Schmidt, BIO-Geflügelhof Adelwarth in Hetzlinshofen, C&C Edeka Kempten, Schütz Boos auf'm Bauernhof, Fischzucht Link, Bäckerei-Beck

Alle Gerichte werden mit frischen Produkten und hochwertigen Gewürzen zu Ihrer Zufriedenheit gekocht

Knackige Salate

1. Antipasti-Teller A,D,F,J
mit Prosciutto-Schinken, gegrilltem-ingelegtes-gefülltes Gemüse, Salat-Mix, Tomate-Mozzarella, Balsamico und Baguette
klein 9,30 € 13,50 €
2. Chef-Salat A,F,J
gemischte Salatplatte mit gebratenen Streifen von der BIO-Pute, Speck, Grana Padano und Baguette
klein 12,80 € 16,20 €
3. Gemischte Salatplatte mit vegetarischen hausgemachten Frühlingsröllchen, Mozzarella-Sticks, Sweet-Chili-Dip und Baguette, A,E,F,G,H,J,L,N
klein 9,50 € 13,90 €
4. Gemischte Salatplatte mit Baguette A,E,F,J
klein 5,50 € 8,50 €
5. Beilagensalat A,E,F,J 4,50 €

Aus unserem Suppenkessel:

6. Kräftige Rinderkraftbrühe mit Leber- und Brätspätzle sowie Backspätzle A,D,E,F,I,K 5,00 €
7. Kräftige Rinderkraftbrühe mit handgemachten schwäbischen Maultäschle und Schnittlauch A,D,E,F,I,K 4,50 €

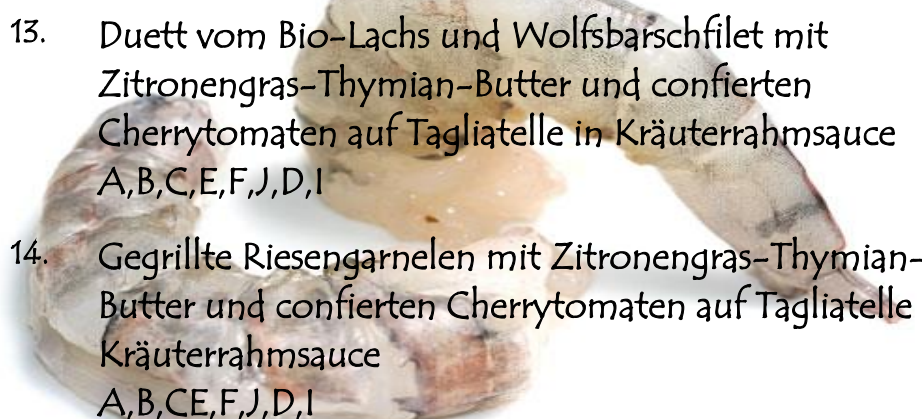
Von Höfen und Weiden der Region:

- | | | |
|-----|---|---------|
| 8. | 200 g Roastbeef gegrillt vom Allgäuer Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat A,E;F,D,N | 23,00 € |
| 9. | „Surf and Turf“ A,E,F,D,J,C,I
160 g Roastbeef vom Allgäuer Weiderind mit Riesengarnelen auf Kräuterrahmnudeln, dazu Beilagensalat | 24,40 € |
| 10. | „Allgäuer Zwiebelrostbraten“ A,E,F,D,I
Roastbeef vom Allgäuer Weiderind in Rotweinsauce auf Kässpätzle mit Röstzwiebeln, dazu Beilagensalat | 23,90 € |
| 11. | 280g gemischtes Grillteller A,E,F,D,N
Roastbeef vom Allgäuer Weiderind, Kalb, BIO-Pute, Schwein und Grillwurst mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat | 24,80 € |
| 12. | „Schwaben Trio“ A,E,F,D,I
mit Kässpätzle, Maultäschle, Schweinelende, Bratenjus, Röstzwiebeln und Beilagensalat | 18,20 € |

Kleine Portion abzüglich 2,00 €

Beilagenänderung: 1,50 € Aufpreis; Kässpätzle 3,00 € Aufpreis; ohne Salat -3,00 €; ohne Beilage -2,50 €

Aus den Gewässern der Region:

- | | | |
|-----|---|---------|
| 13. | Duett vom Bio-Lachs und Wolfsbarschfilet mit Zitronengras-Thymian-Butter und confierten Cherrytomaten auf Tagliatelle in Kräuterrahmsauce A,B,C,E,F,J,D,I | 17,90 € |
| 14. | Gegrillte Riesengarnelen mit Zitronengras-Thymian-Butter und confierten Cherrytomaten auf Tagliatelle in Kräuterrahmsauce A,B,CE,F,J,D,I | 17,70 € |
- 

Schnitzel und Klassiker aus der Region:

- | | | |
|-----|---|-------------------------|
| 15. | „Kalbsrahmschnitzel“ A,E,F,I
in Rahmsauce mit Butterspätzle, Kroketten und Beilagensalat | 21,20 € |
| 16. | „Putenrahmschnitzel“ von der BIO-Putenbrust A,E,F,I
in Rahmsauce mit Butterspätzle, Kroketten und Beilagensalat | 18,20 € |
| 17. | „Schweinerahmschnitzel“ A,E,F,I
in Rahmsauce mit Butterspätzle, Kroketten und Beilagensalat | 14,80 € |
| 18. | Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein A,E,F,J,I
mit Pommes, Ketchup und Majo, dazu Beilagensalat | 14,40 € |
| 19. | „Wiener Schnitzel“ vom Kalb A,E,F,J,I
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln, dazu Beilagensalat | 21,20 € |
| 20. | Puten Nuggets von der BIO-Putenbrust A,E,F,J,I
mit Pommes, Ketchup und Majo, dazu Beilagensalat | 18,20 € |
| 21. | „Cordon Bleu“ vom Schwein A,E,F,J,I
gefüllte mit Schinken und Käse mit Pommes, Ketchup und
Majo, dazu Beilagensalat | 16,90 € |
| 22. | „Piccata von der BIO-Pute“ A,E,F,I,J
Putenmedaillons in Parmesan-Käse-Eihülle mit Pommes,
Ketchup und Majo, dazu Beilagensalat | 18,20 € |
| 23. | Handgemachte „schwäbische Maultäschle“ mit Kalbsbrät gefüllt
an Bratensauce, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat A,D,E,F,I,J,K | 10,90 €
klein 8,50 € |
| 24. | „Rössle Burger“ A,E,F,G,K
200g gegrilltes Rinderhack im Roggenmisch-Sesam Brötchen
belegt mit Zwiebel, Tomate, Gurke, Salat, Käse und Sauce, dazu
Pommes | 15,20 € |

Kleine Portion abzüglich 2,00 €

Beilagenänderung: 1,50 € Aufpreis; Kässpätzle: 3,00 € Aufpreis; ohne Salat -3,00 €; ohne Beilage - 2,50 €

Allergenkennzeichnung:

- | | | |
|--------------------------------------|------------|---------------------|
| A Getreideprodukte (Glutenhaltig) | B Fisch | C Krebstiere |
| D Schwefeldioxide und Sulfite (Wein) | E Sellerie | F Milch und Laktose |
| G Sesamsamen | H Nüsse | I Eier |
| J Lupine (in Brotgebäck) | K Senf | L Soja |
| M Weichtiere | N Erdnüsse | |

2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker

Für unsere Kleinen:

25.	Kleine Pommes mit Ketchup und Majo	F,I		3,90 €
26.	Große Pommes mit Ketchup und Majo	F,I		5,50 €
27.	Kleine Portion handgehobelte Spätzle mit Rahmsauce	A,E,F,I		3,90 €
28.	Große Portion handgehobelte Spätzle mit Rahmsauce	A,E,F,I		5,50 €
29.	„Gmisch“ (Pommes mit Spätzle), Rahmsauce, Ketchup und Majo	A,E,F,I	klein	6,50 € 4,90 €
30.	Paniertes Kinderschnitzel mit Pommes	A,F,J,I		7,80 €
31.	Kinder BIO-Puten-Nuggets mit Pommes	A,F,J,I		8,90 €

Für unsere Vegetarier – von Gärten und Feldern:

32.	„Allgäuer Kässpätzle“	A,F,I		11,80 €
	mit Röstzwiebeln und Schnittlauch, dazu Blattsalate		klein	9,80 €
33.	Hausgemachte Maultaschen	A,E,F,J,I		
	mit Gemüsefüllung in Zitronengras-Thymian-Butter mit confierten Cherrytomaten und Blattsalate			9,90 €
34.	„Vegi Burger“			
	Gegrilltes Gemüse im Roggenmisch-Sesam Brötchen belegt mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, Käse, und Sauce, dazu Pommes			13,80 €

Kleine Gerichte – Brotzeit: (Sonntag ab 14.30 Uhr)

35.	Currywurst ^{2,3,4} ,E,K,			
	in pikanter Sauce mit Pommes			8,50 €
36.	„Bauernschmaus“	I		
	mit Bratkartoffeln, 2 Spiegeleiern und gebratenem Speck			8,50 €
37.	„Schweizer Wurstsalat“ ^{2,3,4,A,F,J,K}			9,30 €
	mit Schwarzbrot		klein	7,50 €
38.	Saurer Käs mit Schwarzbrot	F,JK		9,00 €
39.	„Wurstsalat“ ^{2,3,4,A,J,K}			8,80 €
	mit Schwarzbrot		klein	7,00 €