

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. „Chef-Salat“ A,F,J
gemischte Salatplatte mit gebratenen Streifen von der BIO-Putenbrust, Speck, Grana Padano und Baguette
15,90 €
klein 12,80 €
2. „Vegetarische gemischte Salatplatte“ A,E,F,G,H,J,L,N
mit hausgemachten Frühlingsröllchen, Mozzarella-Sticks, Sweet-Chili-Dip und Baguette,
13,50 €
klein 9,50 €
3. Gemischte Salatplatte mit Baguette
A,E,F,J
8,20 €
klein 5,50 €
4. Beilagensalat A,E,F,J
4,30 €

Aus unserem Suppenkessel:

5. Kräftige Rinderkraftbrühe mit Leber- und Brätspätzle sowie Backspätzle A,D,E,F,I,K
5,30 €
klein 4,30 €
6. Kräftige Rinderkraftbrühe mit handgemachten schwäbischen Maultäschle und Schnittlauch A,D,E,F,I,K
4,60 €
klein 3,90 €
7. Hausgemachte „Gulaschsuppe“ mit Baguette A,E,J,I,K
5,90 €
klein 4,60 €

Von Höfen und Weiden der Region:

8. 200 g Roastbeef gegrillt vom Allgäuer Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat A,E,F,D,N 21,90 €
9. „Surf and Turf“ A,E,F,D,J,C,I
160 g Roastbeef vom Allgäuer Weiderind mit Riesengarnelen auf Kräuterrahmnudeln, dazu Beilagensalat 23,00 €
10. „Allgäuer Zwiebelrostbraten“ A,E,F,D,I
Roastbeef vom Allgäuer Weiderind in Rotweinsauce auf Kässpätzle mit Röstzwiebeln, dazu Beilagensalat 22,80 €
11. 280g gemischtes Grillteller A,E,F,D,N
Roastbeef vom Allgäuer Weiderind, Kalb, BIO-Pute, Schwein und Grillwurst mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat 23,50 €
12. „Gegrilltes Schweinefilet“ A,E,F,D,I
vom Allgäuer Landschwein an Bratensauce auf Spätzle mit Röstzwiebeln, dazu Beilagensalat 16,20 €
13. „Schwaben Trio“ A,E,F,D,I
mit Kässpätzle, Maultäschle, Schweinefilets, Bratensauce, Röstzwiebeln und Beilagensalat 17,70 €

Kleine Portion abzüglich 2,00 €

Beilagenänderung: 1,00 € Aufpreis; Kässpätzle: 2,00 € 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

Schnitzel und Klassiker aus der Region:

14. „Kalbsrahmschnitzel“ A,E,F,I
in Rahmsauce mit Butterspätzle, Kroketten und Beilagensalat 20,90 €
15. „Putenrahmschnitzel“ von der BIO-Putenbrust A,E,F,I
in Rahmsauce mit Butterspätzle, Kroketten und Beilagensalat 17,90 €
16. „Schweinerahmschnitzel“ A,E,F,I
in Rahmsauce mit Butterspätzle, Kroketten und Beilagensalat 14,40 €
17. Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein A,E,F,J,I
mit Pommes, Ketchup und Majo, dazu Beilagensalat 13,90 €
18. „Wiener Schnitzel“ vom Kalb A,E,F,J,I
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln, dazu Beilagensalat 20,90 €
19. Puten Nuggets von der BIO-Putenbrust A,E,F,J,I
mit Pommes, Ketchup und Majo, dazu Beilagensalat 17,90 €
20. „Cordon Bleu“ vom Schwein A,E,F,J,I
gefüllte mit Schinken und Käse mit Pommes, Ketchup und Majo,
dazu Beilagensalat 16,50 €
21. „Piccata von der BIO-Pute“ A,E,F,I,J
Putenmedaillons in Parmesan-Käse-Eihülle mit Pommes, Ketchup
und Majo, dazu Beilagensalat 17,90 €
22. Handgemachte „schwäbische Maultäschle“ mit Kalbsbrät gefüllt an
Thymiansauce, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat A,D,E,F,I,J,K klein 10,80 €
8,50 €
23. „Rössle Burger“ A, E, F, G, K
250g Rinderhack im Roggenmisch-Sesam Brötchen belegt mit
Zwiebel, Tomate, Gurke, Salat, Käse und Sauce, dazu Pommes 15,00 €

Aus den Gewässern:

24. Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitronengras-Thymian-Butter und
confierten Cherrytomaten auf Tagliatelle in Kräuterrahmsauce 17,70 €
A,B,E,F,J,D,I
25. Gebratenes Bio-Lachsfilet mit Zitronengras-Thymian-Butter und
confierten Cherrytomaten auf Tagliatelle in Kräuterrahmsauce 17,70 €
A,B,E,F,J,D,I
26. Gegrillte Riesengarnelen mit Zitronengras-Thymian-Butter und
confierten Cherrytomaten auf Tagliatelle in Kräuterrahmsauce 17,70 €
A,B,C,E,F,J,D,I

Für unsere Kleinen:

27. Kleine Pommes mit Ketchup und Majo	F,I	3,70 €
28. Große Pommes mit Ketchup und Majo	F,I	5,20 €
29. Kleine Portion handgehobelte Spätzle mit Rahmsauce	A,E,F,I	3,70 €
30. Große Portion handgehobelte Spätzle mit Rahmsauce	A,E,F,I	5,20 €
31. „Gmisch“ (Pommes mit Spätzle), Rahmsauce, Ketchup und Majo	A,E,F,I	6,30 €
	klein	4,80 €
32. Paniertes Kinderschnitzel mit Pommes, Ketchup und Majo	A,F,J,I	7,50 €
33. Kinder BIO-Puten-Nuggets mit Pommes Ketchup und Majo	A,F,J,I	8,80 €

Für unsere Vegetarier – von Gärten und Feldern:

34. „Allgäuer Kässpätzle“	A,F,I	10,90 €
mit Röstzwiebeln und Schnittlauch, dazu knackige Blattsalate	klein	9,20 €
35. Hausgemachte Maultaschen	A,E,F,J,I	9,80 €
mit Gemüsefüllung in Zitronengras-Thymian-Butter mit confierten Cherrytomaten und Blattsalate		
36. „Vegi Burger“		14,00 €
Gegrilltes Gemüse im Roggenmisch-Sesam Brötchen belegt mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, Käse, und Sauce, dazu Pommes		

Kleine Gerichte – Brotzeit:

37. Currywurst ^{2,3,4,E,K}		8,20 €
in pikanter Sauce mit Pommes		
38. „Bauernschmaus“	I	8,20 €
mit Bratkartoffeln, 2 Spiegeleiern und gebratenem Speck		
39. „Schweizer Wurstsalat“ ^{2,3,4,A,F,J,K} mit Schwarzbrot		8,90 €
	klein	7,10 €
40. Saurer Käse mit Schwarzbrot	F,JK	8,20 €
41. „Wurstsalat“ ^{2,3,4,A,J,K} mit Schwarzbrot		8,50 €
	klein	6,70 €
42. Gulaschsuppe mit Baguette	A,E,J,I,K	5,90 €