

## Genießen Sie unsere Speisen mit frischen Produkten

### aus unserer Region:

Unsere Lieferanten für die beste Qualität:

C&C Kempten, Metzgerei Baur, Metzgerei Buchmann, Obst - Gemüse Dietrichsen, BIO-Geflügelhof Adelwarth in Hetzlinshofen, Schütz in Boos auf'm Bauernhof, Kartoffelhof Wipijewski, Fischzucht Link, Fischspezialitäten Schmidt, 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 Gemüse, Salat-Mix,  
Tomate-Mozzarella, Balsamico und Baguette  
klein 9,20 € 11,80 €
2. Chef-Salat A,F,J  
gemischte Salatplatte mit gebratenen Streifen von der BIO-Pute,  
Speck, Grana Padano und Baguette  
klein 12,10 € 14,80 €
3. Gemischte Salatplatte mit vegetarischen hausgemachten  
Frühlingsröllchen, Mozzarella-Sticks, Sweet-Chili-Dip und  
Baguette, A,E,F,G,H,J,L,N  
klein 8,90 € 11,10 €
4. Gemischte Salatplatte mit gebackenen Kartoffeltaschen  
(mit Frischkäse gefüllt) und Baguette A,E,F,J 9,60 €
5. Gemischte Salatplatte mit Baguette  
A,E,F,J klein 4,50 € 7,20 €
6. Beilagensalat A,E,F,J 3,90 €

### Aus unserem Suppenkessel (große Suppen):

7. Kräftige Rinderkraftbrühe mit Leber- und Brätspätzle sowie  
Backspätzle A,D,E,F,I,K 4,30 €
8. Kräftige Rinderkraftbrühe mit handgemachten schwäbischen  
Maultäschle und Schnittlauch A,D,E,F,I,K 4,10 €
9. Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch  
A,D,E,F,I,K 3,80 €
10. Karotten-Ingwer-Cremesuppe verfeinert mit Kokosmilch D,E,F,I,K 4,10 €
11. Hausgemachte „Gulaschsuppe“ mit Baguette A,E,J,I,K 4,50 €

### Von Höfen und Weiden der Region:

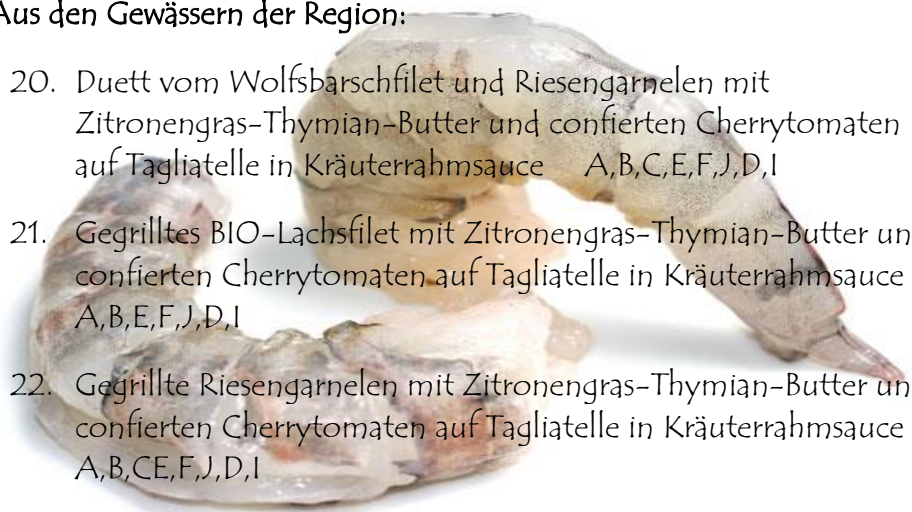
- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 12. | Ländle-Roastbeef A,E,F,D<br>375 g gegrilltes Roastbeef* vom Allgäuer Weiderind<br>mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagensalat                            | 29,90 € |
| 13. | 200 g gegrilltes Roastbeef* vom Allgäuer Weiderind<br>mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat A,E;F,D,N  | 19,30 € |
| 14. | „Surf and Turf“ A,E,F,D,J,C,I<br>160 g Roastbeef* vom Allgäuer Weiderind mit<br>Riesengarnelen auf Kräuterrahmudeln, dazu Beilagensalat                          | 19,60 € |
| 15. | „Allgäuer Zwiebelrostbraten“ A,E,F,D,I<br>Roastbeef vom Allgäuer Weiderind in Rotweinsauce auf<br>Kässpätzle mit Röstzwiebeln, dazu Beilagensalat                | 19,30 € |
| 16. | 280g gemischtes Grillteller A,E,F,D,N<br>Roastbeef vom Allgäuer Weiderind, Kalb, BIO-Pute, Schwein<br>und Grillwurst mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat | 19,80 € |
| 17. | „Piccata Milanese“ vom Kalb A,E,F,D,I<br>in Parmesan-Käse-Eihülle auf Kräuternudeln in Tomatensauce,<br>dazu Beilagensalat                                       | 17,30 € |
| 18. | „Gegrilltes Schweinefilet“ A,E,F,D,I<br>vom Allgäuer Landschwein an Thymianjus auf Kässpätzle mit<br>Röstzwiebeln, dazu Beilagensalat                            | 15,70 € |
| 19. | „Schwaben Trio“ A,E,F,D,I<br>mit Kässpätzle, Maultäschle, Schweinelende, Bratenjus,<br>Röstzwiebeln und Beilagensalat  | 16,70 € |

Kleine Portion abzüglich 2,00 €

\*Grammzahl bezieht sich auf das Gewicht des gegrillten Fleisches und nicht auf das Rohgewicht

### Aus den Gewässern der Region:

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 20. | Duett vom Wolfsbarschfilet und Riesengarnelen mit<br>Zitronengras-Thymian-Butter und confierten Cherrytomaten<br>auf Tagliatelle in Kräuterrahmsauce A,B,C,E,F,J,D,I | 15,90 € |
| 21. | Gegrilltes BIO-Lachsfilet mit Zitronengras-Thymian-Butter und<br>confierten Cherrytomaten auf Tagliatelle in Kräuterrahmsauce<br>A,B,E,F,J,D,I                       | 15,40 € |
| 22. | Gegrillte Riesengarnelen mit Zitronengras-Thymian-Butter und<br>confierten Cherrytomaten auf Tagliatelle in Kräuterrahmsauce<br>A,B,CE,F,J,D,I                       | 15,00 € |



## Schnitzel und Klassiker aus der Region:

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 23. | „Kalbsrahmschnitzel“ A,E,F,I<br>in Rahmsauce mit Butterspätzle und Beilagensalat   | 16,60 € |
| 24. | „Putenrahmschnitzel“ von der BIO-Putenbrust A,E,F,I<br>in Rahmsauce mit Butterspätzle und Beilagensalat                              | 15,50 € |
| 25. | „Schweinerahmschnitzel“ A,E,F,I<br>in Rahmsauce mit Butterspätzle und Beilagensalat  | 11,70 € |
| 26. | Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein A,E,F,J,I<br>mit Pommes, Ketchup und Majo, dazu Beilagensalat                                     | 12,00 € |
| 27. | „Wiener Schnitzel“ vom Kalb A,E,F,J,I<br>mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln, dazu Beilagensalat                                    | 16,90 € |
| 28. | Putenschnitzel „Wiener Art“ von der BIO-Pute A,E,F,J,I<br>mit Pommes, Ketchup und Majo, dazu Beilagensalat                           | 15,70 € |
| 29. | „Cordon Bleu“ vom Schwein A,E,F,J,I<br>gefüllte mit Schinken und Käse mit Pommes, Ketchup und Majo,<br>dazu Beilagensalat            | 14,80 € |
| 30. | „Wiener Cordon Bleu“ vom Kalb A,E,F,I,J<br>gefüllt mit Schinken und Käse mit Preiselbeeren und<br>Bratkartoffeln, dazu Beilagensalat | 18,90 € |
| 31. | „Piccata von der BIO-Pute“ A,E,F,I,J<br>Putenmedaillons in Parmesan-Käse-Eihülle mit Pommes,<br>Ketchup und Majo, dazu Beilagensalat | 15,70 € |
| 32. | Handgemachte „schwäbische Maultäschle“ mit Kalbsbrät gefüllt<br>an Thymiansauce, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat A,D,E,F,I,J,K       | 9,90 €  |

Kleine Portion abzüglich 2,00 €

Beilagenänderung: 0,50 € Aufpreis; Kässpätzle: 1,50 € Aufpreis

## 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:

33.	Kleine Pommes mit Ketchup und Majo	F,I	3,00 €
34.	Große Pommes mit Ketchup und Majo	F,I	4,50 €
35.	Kleine Portion handgehobelte Spätzle mit Rahmsauce	A,E,F,I	3,00 €
36.	Große Portion handgehobelte Spätzle mit Rahmsauce	A,E,F,I	4,50 €
37.	„Gmisch“ (Pommes mit Spätzle), Rahmsauce, Ketchup und Majo	A,E,F,I	5,80 €
38.	Paniertes Kinderschnitzel mit Pommes	A,F,J,I	6,80 €
39.	BIO-Puten-Nuggets mit Pommes	A,F,J,I	7,80 €
40.	BIO-Puten-Rahmschnitzel mit Butterspätzle	A,E,F,I	7,50 €

### Für unsere Vegetarier – von Gärten und Feldern:

41.	„Allgäuer Kässpätzle“, Schmelzzwiebeln mit Röstzwiebeln und Schnittlauch, dazu knackige Blattsalate	A,F,I	9,90 €
42.	Hausgemachte Maultaschen mit Gemüsefüllung in Zitronengras-Thymian-Butter mit confierten Cherrytomaten und Blattsalate	A,E,F,J,I	9,10 €
43.	Hausgemachte Frühlingsröllchen mit Mozzarella-Sticks, Sweet-Chili-Dip, Baguette und Blattsalate	A,E,F,G,J,L	8,90 €

Kleine Portion abzüglich 1,50 €

### Kleine Gerichte – Brotzeit:

44.	Currywurst <sup>2,3,4</sup> in pikanter Sauce mit Pommes	E,K	7,10 €
45.	Leberkäs <sup>2,3,4</sup> mit Ei und Bratkartoffeln	I	7,10 €
46.	„Bauernschmaus“ mit Bratkartoffeln, 2 Spiegeleiern und gebratenem Speck	I	7,10 €
47.	„Schweizer Wurstsalat“ <sup>2,3,4,A,F,J,K</sup> mit Schwarzbrot		7,90 €
48.	Saurer Käs mit Schwarzbrot	F,JK	7,20 €
49.	„Wurstsalat“ <sup>2,3,4,A,J,K</sup> mit Schwarzbrot		7,20 €
50.	1 Paar warme Wiener <sup>2,3,4,J,K</sup> mit Schwarzbrot und Senf		3,60 €