

# Speisen

## Vorspeisen / starters

**Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronenpfeffer, Olivenöl,  
gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen und Zupfsalat** b, m, n, 3

*beef carpaccio with lemonpepper, virgin olive oil, roasted pine nuts,  
parmesan and salad*

€ 16,80

**Bunte Salatkomposition aus angemachten Salaten und knackigem  
Blattsalat mit zweierlei Dressing** b, m, n

*mixed salad with two different dressings*

**dazu wahlweise...**

*additionally you can choose...*

**gebratene Pilze** *(vegan)*

*sautéed mushrooms*

€ 12,50

**gebackene Hähnchenbrustfilets**

**mit süß-scharfem Dip** a, d, 3, 4

*fried chicken breast*

*with sweet-hot dip*

€ 13,80

**Rinderstreifen**

*beef strips*

€ 15,80

**kleiner Salat als Beilage** b, m, n

*small salad as sidedish*

€ 5,20

**Mit Walnusskruste gratinierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalat  
und Feigenchutney <sup>b, m, n, i</sup>**

*goat cheese gratinated with walnuts,  
wild herb salad and fig chutney*

€ 11,80

**Suppen / soups**

**Rinderbrühe mit Brätstrudel <sup>a, b, c, d, n, 2</sup>**

*consommé with sausage meat strudel*

€ 5,80

**Fruchtige Tomatensuppe (*vegan*)**

*tomato soup*

€ 6,20

**Fleisch / meat**

**Geschmorte Kalbsbäckchen in Estragonsauce  
mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin <sup>b, n</sup>**

*steawed veal in tarragon-sauce  
with vegetables and gratinated potatos*

€ 21,80

**Zartes Ragout vom Hirsch in Wachholdersauce  
mit gebratenen Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren <sup>n, a</sup>**

*deer ragout in junipersauce  
with roasted mushrooms, spaetzle and lingonberries*

€ 18,80

**Allgäuer Zwiebelrostbraten mit kräftiger Bratensauce,  
Schmelzzwiebeln und wahlweise Bratkartoffeln oder Kässpätzlen<sup>b, n, a</sup>**

*roast beef with jus, onions and roasted potatoes or  
traditional "cheese spätzle"*

€ 25,50

**Allgäu Burger  
vom heimischen Rind zwischen selbstgebackenen Buns  
mit roten eingelegten Zwiebeln,  
Essiggurke und Bergkäse, dazu Steak-House-Sauce  
und Kartoffeldippers<sup>a, b, e, m, 2, 4</sup>**

*allgäu burger from local beef with homemade buns,  
served with red pickled onions, gherkin,  
local cheese, steak-house-sauce & potato dippers*

€ 20,80

## Steaks / steaks

bei jedem Steak ist eine Sauce und eine Beilage inkludiert

*for each steak one side dish and one sauce is included*

<b>Rumpsteak</b>	<b>200 g</b>	<b>€ 26,00</b>
<i>rumpsteak</i>	<i>+ 100 g / +100 g</i>	<i>€ 13,00</i>
<b>Rinderfilet</b>	<b>200 g</b>	<b>€ 32,00</b>
<i>beef tenderloin</i>	<i>+ 100 g / +100 g</i>	<i>€ 16,00</i>

### **Saucen / sauces**

**Portweinjus<sub>n</sub>, Pfefferrahmsauce<sub>b,n</sub>, Kräuterbutter<sub>b</sub>, Steak house sauce<sub>e,2,4</sub>**

*port wine jus, creamy pepper sauce, herb butter, steak house sauce*

### **Beilagen / side dishes**

**Speckbohnen<sub>b,2</sub>, Grillgemüse, Beilagensalat, Pommes, Kartoffeldippers**

**Bratkartoffeln<sub>b</sub>, Süßkartoffel-Pommes**

*green beans with bacon, grilled vegetable, mixed salad, french fries,*

*potato dippers, roasted potatoes, sweet potato fries*

**Jede weitere Beilage / Sauce**

*each additional side dish / sauce*

**je € 3,50**

## Fisch / fish

**Lachsschnitte vom Grill auf Blattspinat  
mit Rieslingsauce und Duftreis** g, n, b

*salmon filet on spinach*

*with rieslingsauce and rice*

€ 24,00

## Fleischlos / vegetarian

**Allgäuer Kässpätzlen mit Schmelz- und Röstzwiebeln  
und frischen Gartenkräutern** a, b, n

*traditional „cheese spaetzle“ with glazed and fried onions*

*and fresh garden herbs*

€ 10,50

**Vegetarischer / Veganer Burger** *(vegan)*

**mit gegrilltem mediterranem Gemüse zwischen hausgemachten  
Kartoffelrösti und kleinem gemischtem Salat mit Kräutervinaigrette**

*Vegetarian Burger with grilled vegetables between homemade hash brown*

*and a small salad with herbal vinaigrette*

€ 16,80

## Desserts / desserts

### Crème Brûlée

mit frischen Früchten garniert <sup>b, c, d</sup>

*crème brûlée with fresh fruits*

€ 7,50

### „Black and White“

Schokokuchen mit flüssigem Kern

trifft Topfenmousse <sup>a, b, c, d</sup>

*chocolate cake with liquid core*

*meets curd cheese mousse*

€ 9,80

### Sorbetvariation *(vegan)*

mit 3 verschiedenen Sorten <sup>d</sup>

*3 scoops of sorbet*

€ 6,50

### Kleiner Käseteller mit Feigensenf <sup>b</sup>

*small cheese plate with fig mustard*

€ 11,50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über unser aktuelles Sorbetangebot.

Our service staff will inform you about our current sorbet specials.

**Alle Preise verstehen sich inkl. Service und Mehrwertsteuer.**

*All prices including service charge and tax.*

### Allergene Speisekarte

- a = Gluten
- b = Laktose
- c = Milcheiweiß
- d = Hühnerei
- e = Soja
- f = Erdnüsse
- g = Fisch
- h = Krebstiere / Krustentiere
- i = Schalenfrüchte / Nüsse
- j = Weichtiere / Schalentiere
- k = Lupine
- l = Sesam
- m = Senf
- n = Sellerie

### Zusatzstoffe Speisekarte

- 1 = Schwefeldioxid
- 2 = Nitritpökelsalz
- 3 = Farbstoff
- 4 = Konservierungsstoffe