

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 ^{b, m, n, i}**

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

€ 11,80

Suppen / soups

Rinderbrühe mit Brätstrudel ^{a, b, c, d, n, 2}

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 ^{b, n}**

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

€ 21,80

**Zartes Ragout vom Hirsch in Wachholdersauce
mit gebratenen Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren ^{n, a}**

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

€ 18,80

**Allgäuer Zwiebelrostbraten mit kräftiger Bratensauce,
Schmelzzwiebeln und wahlweise Bratkartoffeln oder Kässpatzen ^{b, n, a}**

*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 ^{a, b, e, m, 2, 4}**

*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

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

Saucen / sauces

Portweinjus_n, Pfefferrahmsauce_{b,n}, Kräuterbutter_b, Steak house sauce_{e,2,4}

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

Beilagen / side dishes

Speckbohnen_{b,2}, Grillgemüse, Beilagensalat, Pommes, Kartoffeldippers

Bratkartoffeln_b, 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 ^{b, c, d}

crème brûlée with fresh fruits

€ 7,50

„Black and White“

Schokokuchen mit flüssigem Kern

trifft Topfenmousse ^{a, b, c, d}

chocolate cake with liquid core

meets curd cheese mousse

€ 9,80

Sorbetvariation *(vegan)*

mit 3 verschiedenen Sorten ^d

3 scoops of sorbet

€ 6,50

Kleiner Käseteller mit Feigensenf ^b

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