

Abendkarte

Brotzeiten und Salate und Regionales

Allgäuer Käsesuppe mit würzigem Bergkäse frischen Rahm und Gemüsechips	6,80
Carpaccio vom Allgäuer Rind mit Olivenöl, Balsamessig, Parmesansplitter, frittierte Kapern	11,50
Carpaccio von der roten Beete mit Olivenöl Balsamessig und gerösteten Pinienkerne	10,50
Bunter Blattsalat mit Wildkräutern, gereiftem Parmesankäse, Pinienkerne Kirschtomaten und French Dressing	
- mit gegrilltem Putensteak	14,90
Beilagen Salat	6,90
Bodens Brotzeit mit mild gereiften luftgetrocknetem heimischen Bergschinken, Rindersalami vom Hausmetzger, Bergkäse, Cornichons, geriebenem Kren, Wurzelbrot und Butter	13,50
Balderschwanger Bergfladen knuspriger Fladen mit Sauerrahm und Bergkäse	13,50
- Luftgetrockneten Bergschinken und Schnittlauch oder	
- Kirschtomaten, und hausgemachten Bergwiesenkräuter Pesto	
Allgäuer Kässpätzle mit würzigem Allgäuer Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und Schnittlauch in der gusseisernen Pfanne serviert	9,80
Bergkasnudeln mit Kirschtomaten, und hausgemachten Bergwiesenkräuter Pesto und würzigem Balderschwanger Bergkäse	12,50

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. **Sprechen Sie uns einfach an!** Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend Darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Senf, Eier, Milch, Schalenfrüchte und den daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten können.“

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Getränkesteuer und Bedienung.

Schmankerl Küche

Steak vom Allgäuer Färsenroastbeef 200g	22,50
frittierten Kartoffeln hausgemachtem BBQ Dip und bunter Wiesenkräuter Salat	
Kaltes Roastbeef rosa gebraten mit Schalotten Konfitüre,	15,50
Remoulade, Bratkartoffeln	
Bodens Rahmlendchen Bio Schweinefilet mit Schwammerlrahmsauce	19,00
und Bandnudeln	
Rehragout aus heimischer Jagd in Preiselbeer -Wildpfefferrahmsauce mit Knödelgeröstel	18,50
Böfflamotte von Ochsenbäckchen	19,50
Trollinger-Lemberger Sauce mit Wurzelgemüse und Bratkartoffeln	
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken	18,50
mit Zitronenmarmelade, frittierten Kapern und Kartoffelchips	
Frittierte frische Wildfang Kalmare mit Remoulade	17,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spätzle mit Rahmsauce	5,50
Frittierte Kartoffelchips mit Ketchup und Mayonnaise	4,90
Schnitzel mit Rahmsauce und Spätzle	7,90

Süßes

Karamellierter Kaiserschmarrn	12,50
mit Apfelmus und Preiselbeeren in der gusseisernen Pfanne serviert	
Allgäuer Premium Eis aus der Eismanufaktur der Gebrüder Soravia	
Allgäuer Eis Bourbon Vanille, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella, Sahne-Kirsch, Joghurt-Maracuja, Sorbet Zitrone, Sorbet Erdbeere	
Eisbecher 150 ml	4,50

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. **Sprechen Sie uns einfach an!** Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend Darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Senf, Eier, Milch, Schalenfrüchte und den daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten können.“