

Wir legen viel Wert auf traditionelle und regionale Genussvielfalt, handwerkliche Herstellungsverfahren sowie eine weitreichende nachhaltige Erzeugung der Produkte, was gleichzeitig mit einem Mehr an Tierwohl in der Aufzucht einhergeht. Wir sagen „Ja!“ zu mehr Transparenz, Nachhaltigkeit, Fairness und Tierschutz.

Vorab als Appetitanreger zum Aperitif

Luftgetrocknete Salami, Oliven, Grana Padano, Bio Butter & Brotvariation 6 €

Mettwurst, Obazda, Käs, Radieserl, Gürkchen, Bio Butter & Brotvariation 6 €

Lisas Bio Kesselchips Meersalz & Rosmarin 1,50 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind , Kirschtomaten, Grana Padano & Salatspitzen 15 €

Warmer Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit Honig, Nüssen & Salatspitzen 12 €

Garnelen – gebratene Garnelen, Avocado, Chili, Rucola & Kirschtomaten 15 €

Büffel Mozzarella mit Kirschtomaten, Pesto, Olivenöl, Balsamico & Meersalz 12 €

Salate

Großer Salat mit Grana Padano, Croutons & gehacktem Landei, Sprossen, Tomaten, Radieschen 10 €

mit gebratener Maishähnchenbrust & Pilzen 16 €

mit gebratenen Garnelen - pro Garnele 2,50 €

Kleiner Beilagen Salat mit Croutons, gehacktem Landei, Sprossen, Tomaten, Radieschen 6 €

Zucchini Nudeln - roh gehobelt mit Olivenöl, Knoblauch, Chili & Parmesan 12 €

Suppen

Hummerschaumsuppe mit gebratener Garnele 8 €

Tafelspitzbouillon mit Markklößchen, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6 €

Hauptgerichte

Unser Wurstsalat ganz klassisch mit Pommes frites 12 €

Fussilloni Nudeln mit Thai Curry Soße knackigem Gemüse & Gewürzen 14 €
mit gebratenen Garnelen - pro Garnele 2,50 €
mit gebratener Maishähnchenbrust 7 €

Gebackene Krautkrapfen mit Kräuter Creme fraiche und Salatspitzen 14 €

Gerösteter Blumenkohl auf Kartoffel-Pfifferling Stampf, Kohlrabi Rahmsoße 14 €

Hubertushof Burger Saftiges Rindfleisch, BBQ Soße, Salat,
Tomate, Käse im Sauerteigbrötchen & Pommes 16 €

Cordon Bleu vom schwäbischen Strohschwein, gefüllt mit Wacholderrauchschinken & Bergkäse
hausgemachter Kartoffel-Gurken Salat & kaltgerührte Preiselbeeren 19 €

Räubertopf – Steaks vom Strohschein, Wacholderrauchschinken, Bergkäse,
pikante Paprikasoße & Pommes frites 17 €

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Knoblauch-Kräuterbutter & Pommes frites 23 €

Rinderroulade von der Allgäuer Färsche, Spätburgunder Soße, Rotweinschalotten & Butterkartoffeln 19 €

Portion Pommes mit hausgemachtem Kräutersalz 4,50 €

Fischgerichte laut Tagesangebot

„Für unsere Naschkatzen“

Cheese cake mit Früchten & Sahne 6 €

Creme brûlée Vanille 6 €

Tartuffo Bianco (Limoncello) mit Fruchtmark 6 €

Wir kochen frisch, deswegen darf es auch mal länger dauern, vielen Dank für Ihr Verständnis.
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro & beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.