

Aperitif

Aperol Maracuja
Aperol, Maracujasaft, Secco 5,50 €

Urlaubsweine

2017 Picpoul de Pinet
Domaine La Serre
Languedoc, Frankreich 5,20 €

2016 Tempranillo Rosado
Castillo de Robles
Tierra de Castilla, **Spanien** 5,20 €

2017 Les Coteaux Rosé
Châteaux Belles Eaux
Languedoc, **Frankreich** 6,00 €

2013 "Vox Populi"
"Bobal" Cepas Viejas (alte Reben)
Requena, **Spanien** 7,00 €

Kleinigkeiten

Frischer Marktsalat
mit Croutons, Sprossen und Kernen 5 €

Gekühlte Riesling-Kartoffelsuppe mit
Lauchgemüse und Croutons 5 €

„Urlaubsgrüße“ Gebackene Chipirones –
kleine Tintenfische mit Zitronen und Meersalz 7 €

Carpaccio vom Rind mit Grana Padano
Olivenöl und kleinem Kräutersalat 12 €

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten
mit Honig, Nüssen und kleinem Salat 10 €

Vegetarisch

„Krautkrapfen“ Im Strudelteig gebratene
Sauerkraut-Kräuter -Schnecken, deftig,
herzhaft und lecker mit Zwiebelbutter
und bunten Blattsalaten serviert 14 €

Basilikum – Ricotta Ravioli
mit Ratatouille Gemüse
Pesto und Grana Padano 12 €

Pfifferlings Nudeln in Rahmsauce
Pesto und Grana Padano 14 €

Fleisch

„Iberico Presa“ rosa gebraten mit Grill-Gemüse und Klings Drillinge

Die Presa ist eines der delikatesten Teile des Iberico-Schweins. Sie stammt aus dem oberen Bereich des Schulterblattes. Das Fleisch ist sehr gut marmoriert, butterzart und gilt unter Kennern durch das feine und nussige Aroma als Delikatesse.

23 €

„Entrecote Steak“ von der Allgäuer Färse serviert mit Kräuterbutter, Grill-Gemüse und Kartoffelplätzchen

Rib-Eye oder Entrecote - Das Steak mit dem typischen Fettague und dem würzigen Geschmack der Almwiesen

24 €

„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Pommes frites und Marktsalat

22 €

Barbarie Entenbrust „rosa gebraten“ Pffiferlings Nudeln in Rahmsoße Pesto und Grana Padano

22 €

Französische Maispoulardenbrust Pffiferlings Nudeln in Rahmsoße Pesto und Grana Padano

21 €

„Alpen Burger“ – Bio Rindfleisch vom Alpenrind mit Tomate, Schmorzwiebel, Smokey Burger Soße, Bergkäse und Tiroler Speck dazu Pommes frites

14 €

Zwiebelrostbraten „Rumpsteak- rosa gebraten“ von der Allgäuer Färse mit Schmorzwiebeln, dunkler Bratensoße und Pommes frites

23 €

Fisch

Gebratenes Zanderfilet Pffiferlings Nudeln in Rahmsoße Pesto und Grana Padano

22 €

Filets von Dorade, Rotbarbe und St. Petersfisch Ratatouille Gemüse und gebackene Drillinge

22 €

„Für unsere Naschkatzen“

Kuhmilch Biokäse aus dem Allgäu mit hausgemachten Chutneys

8 €

Pistazien – Nougat Parfait mit Erdbeerkern karamellisierten Mandeln und Mango Soße

8 €

Schokoladen Brownie mit Himbeersorbet Luftschokolade und Beeren

8 €

Creme brûlée (ohne schnick schnack)

5 €

Kugel selbstgemachtes Sorbet

3 €

Sorbet mit „passendem Schuss“

5 €

Guten Appetit