

Sonntagskarte

Menü

Terrine von Wachtelbrust und Gänseleber
mit Kräutersalat und Aprikosen-Senf Chutney

Rücken Medaillons vom Haselocher Reh
mit Wacholderjus, Preiselbeersahne, Pfifferlingen und Eierspätzle

Allgäuer Bio Kuhmilchkäse
mit roter Zwiebelmarmelade und Träubchen

Süßer Spaziergang
„Himbeer und Schokolade“
Himbeersorbet, Schokoladenbrownie, Schokoschaum
und exotische Früchte

3 Gänge 32,- €

4 Gänge 36,- €

Sie können unser Menü bis 13.30 und 20.30 Uhr bestellen,
vielen Dank für Ihr Verständnis!

Gemischter Marktsalat mit Croutons, Sprossen und Kernen	5 €
Maultaschensuppe mit Schnittlauch	5 €
„Krautkräpfen“ Im Strudelteig gebratene Sauerkraut-Kräuter -Schnecken, deftig, herzhaft und lecker mit Zwiebelbutter und bunten Blattsalaten serviert	14 €
Geschmolzene Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat	14 €
„Pfifferlings Nudeln“ Rahmige Tagliarini mit gebratenen Pfifferlingen und Grana Padano Käse	14 €
Zwiebelrostbraten „Rumpsteak- rosa gebraten“ von der Allgäuer Färse mit Schmorzwiebeln, dunkler Bratensoße und Pommes frites	23 €
Filet von der Lachsforelle mit Mandelbutter gebraten, Kopfsalat und gebackene Drillinge	19 €
Ragout vom Haßlocher Wildschwein mit Rotweinssoße, Rotkohl und Kartoffelknödel	19 €
Geschmorte Keule vom Eifeler Kaninchen in Rahmssoße mit bayrischem Bio Senf, krosser Speck, grüne Bohnen und gebackenen Drillingen	18 €
Cordon bleu vom schwäbischem Strohschwein gefüllt mit Wacholderrauch Schinken und Bergkäse dazu Pommes, Preiselbeeren und Salat	19 €
Knusperbauch vom schwäbischem Strohschwein mit dunkler Bratensoße, Kartoffelknödel und Marktsalat	18 €
Supremé vom bayrischen Hofbauerngeflügel mit gebratenen Pfifferlingen, Tagliarini in Rahmssoße und Grana Padano	21 €
Konfierte Keule von der Barbarie Ente mit dunkler Bratensoße, Rotkohl und Kartoffelknödel	19 €
Kugel selbstgemachtes Sorbet	3 €
Sorbet mit „ passendem Schuss“	5 €
Vanille Creme brûlée ohne „Schnick Schnack“	5 €
Allgäuer Bio Kuhmilchkäse mit Trauben und rotem Zwiebel Chutney	6 €

Guten Appetit!

Grün markiert- symbolisiert die Rückbesinnung auf Tradition und regionale Genussvielfalt, handwerkliche Herstellungsverfahren sowie eine weit reichende nachhaltige Erzeugung der Produkte, was gleichzeitig mit einem Mehr an Tierwohl in der Aufzucht einhergeht.
„Ja!“ zu mehr Transparenz, Nachhaltigkeit, Fairness und Tierschutz !