

# Speisen

## Menü

Geräucherte Entenbrust und Feldsalat  
mit kleinem Muskatkürbis Süppchen

Rosa gebratenes Rückensteak vom Kalb  
mit gebratenen Pilzen in Thymian-Rahmsauce und Eierspätzle

Allgäuer Bio Kuhmilchkäse  
mit roter Zwiebelmarmelade und Träubchen

Haselnuss Parfait im Kakaomantel  
und karamellisierten Früchten

3 Gänge	32,- €
4 Gänge	38,- €

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

**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 !

Suppe vom Muskat Kürbis mit wärmenden Gewürzen, Kernen & Öl	6 €
Festtagssuppe - Hausgemachte Rinderkraftsuppe mit Maultäschle, Grießnockerln, Markklöschen & Schnittlauch	6 €
Frischer Marktsalat mit Kräutern, Croutons, Sprossen & Kernen	5 €
Feldsalat mit Croutons, Kernen & Entenknusper	9 €
Ziegen Camembert im Speckmantel gebraten Feldsalat, Kürbis süß-sauer & Krokant	12 €
„Krautkrapfen“ Im Strudelteig gebratene Sauerkraut-Kräuter -Schnecken, deftig, herzhaft und lecker mit Zwiebelbutter und bunten Blattsalaten serviert	14 €
Tagliarini Nudeln mit gebratenen Pilzen in Thymian-Rahmsoße und Grana Padano	14 €
Zwiebelrostbraten „Rumpsteak- rosa gebraten“ von der Allgäuer Färse mit Schmorzwiebeln, dunkler Bratensoße und Pommes frites	23 €
Filet von der Lachsforelle mit Mandelbutter gebraten, Kartoffel Risotto und herbstliches Gemüse	19 €
Geschmorte Keule vom Eifeler Kaninchen in Rahmsoße 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 Marktsalat	19 €
Knusperbauch vom schwäbischem Strohschwein mit dunkler Bratensoße, Kartoffelknödel und Marktsalat	19 €
Supremé vom bayrischen Hofbauerngeflügel mit gebratenen Pilzen, Tagliarini in Thymian-Rahmsoße und Grana Padano	21 €
Konfierte Keule von der Hafermast Gans mit dunkler Bratensoße, Rotkohl und Kartoffelknödel	22 €
„Waldmarie“ Rückensteaks vom Haßlocher Wildschwein mit gebratenen Speck-Champions , Rotkraut & Spätzle	23 €
Kugel selbstgemachtes Sorbet	3 €
Sorbet mit „passendem Schuss“	5 €
Allgäuer Bio Kuhmilchkäse mit Trauben und rotem Zwiebel Chutney	8 €
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Herzen mit Himbeersorbet	8 €
Warmer Crumble vom Braeburn Apfel mit Zimt und Vanillesoße	6 €

Guten Appetit!