


Vorspeisen

Wedges klein (300g) 4,50 €
mit Sourcreme oder süß – sauer Soße groß (450g) 5,90 €

Bruschetta
Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum (5 Stück) 5,20 €

 *Kung Fu Suppe*
scharfe Geflügelbrühe mit Glasnudeln und Garnelen 5,80 €

Hausgemachte Frühlingsrolle Stück 3,10 €
mit rein bayrischem Rinderhackfleisch, Sojasprossen,
Karotten und Frühlingszwiebeln

Auf Wunsch  *Allgäuer Hirschleber* vom Jäger Gottlieb Mätzler aus Untermaiselstein
auf einem Rucolabett mit Bodenseeäpfeln,
Preiselbeeren und Röstzwiebeln 8,90 €

Steinpilz Schlutzkrapfen
zwei Nudelteigtaschen, in Butter gebraten und gefüllt mit Steinpilzen
dazu Parmesan, steirisches Kürbiskernöl
Datteln und ein Salat mit hausgemachter Dattelbalsamico - Creme 7,90 €

Bufalina
gebackener Büffelmozzarella mit Preiselbeeren gefüllt auf mariniertem
Berglinsensalat, Rucola, Cranberrys und geröstetem Baguette 6,80 €

Bunte Salatteller

serviert mit gemischtem Blattsalat, diversen marinierten Salaten, gerösteten
Sonnenblumenkernen und einem Dressing Ihrer Wahl...

mit paniertem Ziegenkäse, gebacken mit flüssigem Kern 12,80 €

mit gebackener Hähnchenbrust 13,90 €

 mit einem Lachssteak und Kartoffelwürfel 15,50 €

frisches Knoblauchbaguette 2,80 €

 **Zur Auswahl stehen Ihnen hausgemachtes Preiselbeer-, Senf-,
oder Essig-Öl-Dressing**

Bei Fragen zu Zutaten oder Allergenen lassen Sie sich bitte unsere spezielle Allergenkarte geben oder wenden
Sie sich an unser Personal.

Hauptspeisen

Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“

vom glücklichen Schwein aus der Bodenseeregion,
nicht BIO – jedoch wohl erzogen mit genügend Auslauf...
dazu Pommes frites
mit einem gemischten Beilagensalat

11,40 €
14,60 €

Hirschgulasch vom Jäger Gottlieb Mätzler aus Untermaiselstein

zartes Gulasch mit Preiselbeersöße
dazu Blaukraut und Wirsingspätzle

18,60 €

Rinderbäckchen

vom heimischen Rind in Burgundersöße zart geschmort
mit jungem Gemüse dazu ein Steinpilz Serviettenknödel

18,30 €



Rumpsteak (200 g)

sehr mager vom Grill mit Kräuterbutter oder Bratensoße

18,20 €

Beilagensauswahl

Bratkartoffeln
Wedges, Pommes
Butterspätzle

buntes Gemüse
Brokkoli
Beilagensalat

je 3,20 €



Marokkanischer Feuertopf

scharfer Lammeintopf mit orientalischen Gewürzen,
Koriander, Kreuzkümmel und Chili
dazu Basmatireis

16,30 €

selbstgemachtes Naan Brot

1,80 €

Auf
Wunsch



Teriyaki Chicken

gebratenes Hähnchenbrustfilet mit selbstgemachter Teriyaki Soße
auf buntem Wokgemüse
mit Basmatireis oder gebratenen Nudeln

14,90 €

Taco de Pollo

Weizenfladen gefüllt mit Hähnchenbrust, frischem Gemüse,
scharfen Jalapeños und Cheddar Käse, dazu Basmatireis

14,10 €

Fisch

Auf Wunsch



Lachs & Pasta

Steak vom Norweger Lachs und geschwenkte Kräuterseitlinge dazu Tagliatelle in einer Tomaten-Hummersoße mit Rucola und Datteltomaten 16,40 €

Auf Wunsch



Saibling

gebratener Bachsaibling von der Fischzucht Link aus Heimertingen mit frischen Kräutern gefüllt dazu Bratkartoffeln 14,90 €

Vegetarisch und Vegan

Auf Wunsch



"Sayur Goreng " *vegan*

verschiedene frische Gemüse im Wok gebraten mit selbstgemachter Teriyaki Soße und Basmatireis oder gebratene Nudeln 12,80 €



Jamur Tiram – Chili-Kokos-Pilze *vegan*

gebratene Kräuterseitlinge und Egerlinge aus dem Wok in Kokos-Chili-Ingwersoße mit frischem Mangold, Cashewkernen und Basmatireis 13,80 €

Kässpatzen

mit altem Bergkäse vom Käsladen "jamei" in Kempten dazu selbst gemachte Röstzwiebel 10,40 €



Rotes Garam Masala *vegan*

gewürztes Kichererbsen & weiße Bohnencurry mit verschiedenem Gemüse, fruchtigen Mangowürfeln dazu Basmatireis 12,80 €

Selbstgemachtes Naan Brot 1,80 €

Hausgemachte Desserts



Mini Dessert

zur Auswahl stehen:

Crème Brûlée mit Tonkabohne & ein Espresso
Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
dazu ein Espresso oder eine Kugel Vanilleeis jeweils 5,70 €

Kaiserschmarren

mit Zwetschgenröster oder Vanilleeis 8,90 €
als Hauptgang 11,80 €

glutenfrei

Auf Wunsch



dieses Gericht können wir auf Wunsch glutenfrei zubereiten