


# Vorspeisen

*Wedges* klein (300g) 4,30 €  
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 Frühlingröllchen* Stück 2,90 €  
mit Rinderhackfleisch, Sojasprossen, Karotten und Frühlingzwiebeln

Auf Wunsch  *Kalbsleber*  
gebratene Kalbsleber mit gebräunten Äpfeln vom Bodensee  
Salat und geröstetem Baguette 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 7,80 €

*Bufalina*  
gebackener Büffelmozzarella mit Preiselbeeren gefüllt auf mariniertem  
Berglinsensalat, Ruccola, Cranberries und geröstetem Baguette 6,80 €

## Bunte Salatteller

serviert mit gemischtem Blattsalat, diversen marinierten Salaten,  
Croutons und gerösteten Sonnenblumenkernen

mit paniertem Ziegenkäse, gebacken mit flüssigem Kern 12,50 €

mit gebackener Hähnchenbrust 13,60 €

mit einem Lachssteak und Kartoffelwürfel 15,20 €

frisches Knoblauchbaguette 2,80 €

Alle  
Salate  
auf  
Wunsch



 **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

11,20 €  
14,40 €

### *Hirschgulasch vom Jäger Gottlieb Mätzler aus Untermaiselstein*

zartes Gulasch mit Preiselbeersöße  
dazu Blaukraut und Wirsingspätzle

18,10 €

### *Rinderbäckchen*

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

18,20 €



### *Medaillons von der Allgäuer Rinderhüfte*

sehr mager vom Grill auf einer Bratensoße

15,80 €

### *Beilagensauswahl*

Bratkartoffeln

Wedges, Pommes

Butterspätzle mit Soße

buntes Gemüse

Brokkoli

Beilagensalat

je 3,20 €



### *Marokkanischer Feuertopf*

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

16,20 €

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 Hühnchenbrust, frischem Gemüse  
und Cheddar Käse, dazu Basmatireis

13,80 €

## Fisch

Auf Wunsch



### *Lachs & Pasta*

Steak vom Norweger Lachs und geschwenkte Kräuterseitlinge dazu Tagliatelle in einer Tomaten-Hummersoße mit Ruccola und Datteltomaten 16,20 €

Auf Wunsch



### *Saibling*

gebratener Bachsaibling von der Fischzucht Link aus Heimertingen mit frischen Kräutern gefüllt dazu Bratkartoffeln 14,80 €

## 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 €

### *Kässpätzlen*

mit altem Bergkäse vom Käsladen "jamei" in Kempten dazu selbst gemachte Röstzwiebel und Blattsalate 12,40 €



### *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

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