

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 Mie-Nudeln und Garnelen	5,80
---	------

Auf
Wunsch

Kalbsleber

auf einem Rucolabett mit Bodenseeäpfeln, Preiselbeeren und Röstzwiebeln	9,80
--	------



Steinpilz Schlutzkrapfen

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

Bufalina

gebackener Büffelmozzarella mit Preiselbeeren 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
----------------------------	------

Alle Salate
auf
Wunsch



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



Hauptspeisen

Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“

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

11,80

Hirschrücken

vom Jäger Gottlieb Mätzler aus Untermaiselstein

gebratenes Medaillon vom Allgäuer Schmaltier mit Preiselbeersöße
dazu Blaukraut und Haselnusspätzle
22,60

Rinderbäckchen

vom heimischen Rind in Burgundersöße zart geschmort mit jungem
Gemüse dazu ein selbstgemachter Steinpilz-Serviettenknödel 18,80

Rumpsteak (200 g)

sehr mager vom Grill mit Kräuterbutter oder Bratensoße 18,20

Beilagenauswahl

Bratkartoffeln

buntes Gemüse

Wedges, Pommes

Brokkoli

Butterspätzle

Beilagensalat

je 3,20

Marokkanischer Feuertopf

scharfer Lammeintopf mit orientalischen Gewürzen,
Koriander, Kreuzkümmel und Chili

dazu Basmatireis 16,50

selbstgemachtes Naan Brot 1,80

Teriyaki Chicken

Auf
Wunsch


gebratenes Hähnchenbrustfilet mit selbstgemachter Teriyaki Soße
auf buntem Wokgemüse

mit Basmatireis oder gebratenen Nudeln 15,40

Lomo Costariqueño

scharf gebratene Roastbeefstreifen mit Tomaten, Paprika, Jalapeno
und frischem Koriander dazu Reis und einen Salsa Dip 18,20

Fisch


 **Lachs & Risotto**
Steak vom Norweger Lachs auf Hummer– Tomatensoße
mit Basilikum- Risotto dazu Rucola und Datteltomaten 16,40


Auf Wunsch
Saibling
gebratener Bachsaibling von der Fischzucht Link aus Heimertingen
mit frischen Kräutern gefüllt dazu Bratkartoffeln 15,20

Vegetarisch und Vegan


Auf Wunsch
"Sayur Goreng "
verschiedene frische Gemüse im Wok gebraten mit selbstgemachter
Teriyaki Soße und Basmatireis oder gebratene Nudeln 12,80

Kässpätzlen
mit altem Bergkäse vom Käsladen "jamei" in Kempten
dazu selbst gemachte Röstzwiebel 10,80

 **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

 **Rotes Garam Masala** vegan
gewürztes Kichererbsen & weiße Bohnencurry mit verschiedenem
Gemüse,
fruchtigen Mangowürfeln dazu Basmatireis 12,80
Selbstgemachtes Naan Brot 1,80

 **Kaiserschmarren** 9,60 €

 mit Zwetschgenröster oder Vanilleeis als Hauptgang
12,80 €

 glutenfrei

Auf Wunsch



dieses Gericht können wir auf Wunsch glutenfrei zubereiten