


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) 5,90

Kung Fu Suppe
scharfe Geflügelbrühe mit Mie-Nudeln und Garnelen 6,80

Auf Wunsch 
Kalbsleber
auf einem Rucolabett mit Bodenseeäpfeln,
Preiselbeeren und Röstzwiebeln 10,80
dazu gebratene Drillingskartoffel 14,20

Steinpilz Schlutzkrapfen selbstbemacht
zwei Nudelteigtaschen, in Butter gebraten und gefüllt mit Steinpilzen
dazu Parmesan, steirisches Kürbiskernöl
Datteln und Salat mit hausgemachter Dattelbalsamico – Creme 8,90

Bufalina
gebackener Büffelmozzarella mit Preiselbeeren auf mariniertem
Berglinsensalat, Rucola, Cranberrys und geröstetem Baguette 7,90

Bunte Salatteller

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

mit paniertem Ziegenkäse, gebacken mit flüssigem Kern 13,20

Alle Salate auf Wunsch 
mit gebackener Hähnchenbrust 14,60

mit einem Lachssteak und gebratene Drillingskartoffel 16,50

frisches Knoblauchbaguette 3,20

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

Hauptspeisen


Fleisch

Rinderbäckchen

vom heimischen Rind in Burgundersoße zart geschmort mit jungem Gemüse dazu ein selbstgemachter Steinpilz-Serviettenknödel 19,80

Schnitzel „Wiener Art“

vom glücklichen Schwein aus der Bodenseeregion, nicht BIO – jedoch wohl erzogen mit genügend Auslauf... dazu Pommes frites 12,20


 **Rumpsteak (200 g)**
sehr mager vom Grill mit Kräuterbutter oder Bratensoße 19,60

Beilagenauswahl

Rosmarinkartoffeln	buntes Gemüse	
Wedges, Pommes	Brokkoli	
Butterspätzle	Beilagensalat	je 3,40

Taco de Pollo


Weizenfladen gefüllt mit Hühnchenbrust, frischem Gemüse, scharfen Jalapeños und Käse, dazu Basmatireis 15,90

 **Marokkanischer Feuertopf**
scharfer Lammeintopf mit orientalischen Gewürzen, Koriander, Kreuzkümmel und Chili dazu Basmatireis selbstgemachtes Naan Brot 17,40
2,20

Spare Ribs

marinierte Spare-Ribs mit hausgemachter würziger BBQ Sauce, dazu Süsskartoffelpommes 15,00

Teriyaki Chicken


Auf Wunsch
 gebratenes Hähnchenbrustfilet mit selbstgemachter Teriyaki Soße auf buntem Wokgemüse mit Basmatireis oder gebratenen Nudeln 16,40


Special am Donnerstag

Beef - Burger

mit selbstgemachtem 200g Patty vom heimischen Rind. Belegt mit Salat, kross gebratenem Speck, selbstgemachten Röstzwiebeln, Gurke, Käse, selbstgemachter BBQ Soße und einem Spiegelei.
dazu wahlweise Kartoffelwedges oder Pommes 17,80

Fisch


 **Lachs & Risotto**
Steak vom Norweger Lachs auf Hummer- Tomatensoße
mit Basilikum- Risotto dazu Rucola und Datteltomaten 18,20

Auf Wunsch
 **Saibling**
gebratener Bachsaibling von der Fischzucht Link aus Heimertingen
mit frischen Kräutern gefüllt dazu gebratene Drillingskartoffel 18,20

Vegetarisch und Vegan



Spargelrisotto
Cremiges Risotto mit frisch geschwenktem weißem Schrobenshausener
Stangenspargel, Buttererbsen und knackigem Rucola 12,60

Kässpätzlen
mit altem Bergkäse vom Käsladen "jamei" in Kempten
dazu selbst gemachte Röstzwiebel 11,20

Auf Wunsch
 **"Sayur Goreng"**
verschiedene frische Gemüse im Wok gebraten mit selbstgemachter
Teriyaki Soße, Basmatireis oder gebratenen Nudeln 13,80

Dal Makhani - Curry
mildes Curry von Belugalinsen und Käferbohnen
mit Gemüse, Basmatireis und Minzjoghurt 14,20
Selbstgemachtes Naan Brot 2,20

Hausgemachte Desserts

 **Mini Dessert** - zur Auswahl stehen:
Creme Brûlée mit Tonkabohne & ein Espresso
 Schokoladentörtchen dazu ein Espresso oder eine Kugel Vanilleeis
jeweils 6,70

Apfelstrudel mit Vanilleeis 5,20

Kaiserschmarren machen wir gerne bis 21.00 Uhr 10,20
mit Zwetschgenröster oder Vanilleeis als Hauptgang 13,30

 glutenfrei  Auf Wunsch dieses Gericht können wir auf Wunsch glutenfrei zubereiten