

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Carpaccio vom Allgäuer Premiumrind

frischer Rucola · Olivenöl · Kalamansi Essig · Grana Padano · Baguette
16,90

Geräuchertes norwegisches Lachsfilet

gebackener Röstitaler · marinierter Blattsalat · Honig-Dill-Senfsoße
15,90

Kraftbrühe vom Allgäuer Premiumrind

hausgemachte Kräuterflädle · Backerbsen · Schnittlauch
7,90

Bunt gemischter Salat der Saison

Vinaigrette · marinierte Rohkost · Croûtons · Kresse Mix
Beilage 6,90 / Hauptspeise 12,90

Hauptspeisen

Gegrilltes Rumpsteak vom Allgäuer Premiumrind

hausgemachte Kräuterbutter · Pommes frites · kleiner Salat
32,90

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Premiumrind

Rosmarin Jus · Allgäuer Käsespätzle · knusprig gebackene Röstzwiebeln
29,90

Allgäuer Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art

Rahmsoße · Champignons · Zwiebeln · Gewürzgurken · Schmand · Butterspätzle
26,90

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Kräuter Rahmsoße · gebackene Röstitaler · frisches Saisongemüse
27,90

Kerniges Cordon Bleu vom Allgäuer Landschwein

Wildpreiselbeeren · Pommes frites · Zitrone · kleiner Salat
23,90

Allgäuer Käsespätzle *vegetarisch*

von Hand gehobelt · knusprig gebackene Röstzwiebeln · Schnittlauch · kleiner Salat
18,90

Gebackene Röstitaler *vegan glutenfrei laktosefrei*

Gartenkräuter-Sojajoghurt · frisches Saisongemüse
16,90

Nachspeisen

Basque Cheese Cake Törtchen

Himbeer-Mark · Amarettini-Brösel

8,90

Affogato al caffè

frisch gebrühter Espresso · Bourbon Vanilleeis

4,90

Kulinarische Wettreise 2026

Jeden Monat präsentieren wir ein neues Menü aus dem Heimatland unserer Gäste –
ein neues Geschmackserlebnis, eine bleibende Erinnerung, getragen von echter
Wertschätzung und neugieriger Offenheit für Vielfalt.

Frankreich, Spanien, Kroatien und viele weitere Länder laden zum Eintauchen in Kultur und Lebensgefühl
ein – immer mit dem Menschen im Mittelpunkt, mit Respekt für ihre Geschichten und ihre Küchen.

Fein komponiert, authentisch begleitet von passenden Weinen.

Gerichte, die wirken – weil sie mit Haltung, Achtsamkeit
und echter Substanz entstehen.

Spanien im August

Gazpacho Andaluz

kalt serviert · Gemüsewürfel · Croûtons

Carrillada de Cerdo

geschmorte Schweinebackchen · Sherrysoße
Rosmarin-Kartoffelpüree · mediterranes Gemüse

oder

Paella Marinera

Safran-Gemüsereis · Edelfische · Meeresfrüchte

Crema Catalana

gebrannte Vanillecreme · Zitrone · Orange · Zimt

39,90€

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Änderung Beilage 2,00€ / Änderung Beilage auf Käsespätzle/Bratkartoffeln 3,50 / keine kleine Portion möglich