

# Unsere Heimatküche

...Allgäuer Klassiker und mehr

## **Bunt gemischter Salat**

mit Gartenkräuter-Vinaigrette, knusprigen Brotwürfeln, Kirschtomaten, Gurken und feiner Kresse  
klein 6,90 / groß 12,90

## **Kräftige Rinderbrühe**

mit hausgemachten Kräuterflädle, Backerbsen und frischem Schnittlauch  
6,50

## **Rostbraten vom Allgäuer Premiumrind**

mit feiner Bratensoße, gehobelten Alpkäsespätzle und knusprig gebackenen Röstzwiebeln  
27,50

## **„Schmankerl-Pfännle“**

Gegrilltes Filet vom Allgäuer Landschwein mit Waldpilzrahmsoße, buntem Ackergemüse und Butterspätzle  
22,50

## **Cremige Lachsrahmnuedeln**

mit Lauchringen, geschmorten Kirschtomaten, Dill und geriebenem Parmesan  
19,90

## **Großes Schnitzel „Wiener Art“ vom Allgäuer Landschwein**

mit Pommes frites, Tomatenketchup und Zitronenecke  
17,50

## **Handgemachte abgeshmälzte Fleischmaulataschen**

mit feiner Bratensoße, Gurken-Kartoffelsalat und knusprig gebackenen Röstzwiebeln  
16,50

## **Handgehobelte Vorarlberger Alpkäsespätzle**

mit knusprig gebackenen Röstzwiebeln, grobem Pfeffer aus der Mühle und frischem Schnittlauch  
14,50

## **Hausgemachter lauwarmer Apfelstrudel**

mit bestem Vanilleeis und geschlagener Sahne  
7,90

## **Gemischtes Eis**

Drei Kugeln nach Wahl  
mit Sahne 5,80 / ohne Sahne 4,80

# Kulinarische Weltreise 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.

Nicht laut, sondern fein; nicht Inszenierung, sondern echte Wirkung.

## Ungarn im Januar

### PIKANTE ROTE LINSENSUPPE

mit Rauchpaprika, Kümmel und cremigem Kräuter-Schmand

### ZART GEGARTES PÖRKÖLT VOM RIND

mit gebratenen Nockerl und geflämpter roter Paprika

oder

### IN BUTTER GEBRATENES KARPFENSTEAK

mit ungarischem Sauergemüse und luftigem Kartoffelpüree

### GEFÜLLTE TOPFEN-PALATSCHINKEN

mit beschwipsten Pflaumen

39,90€