

# Vorspeisen

## **Carpaccio vom Allgäuer Premiumrind**

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

## **Tatar vom norwegischen Räucherlachs**

gebackener Röstitaler · mariniertes Blattsalat · Dill-Senfcreme  
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 Schweinefilet im Speckmantel**

Rahmsoße · gebackene Röstitaler · frisches Saisongemüse  
25,90

## **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

fruchtiger Kokos-Curry-Schaum · gedämpfter Reis · frisches Saisongemüse  
26,90

## **Großer Salat mit gebratenen Streifen von Rind und Schwein**

Vinaigrette · Champignons · Zwiebel · Sojasoße · Baguette  
21,90

## **Kerniges Cordon Bleu vom Allgäuer Landschwein**

Wildpreiselbeeren · Pommes frites · Zitrone · kleiner Salat  
22,90

## **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

# Kulinanische 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.

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

## Kroatien im Mai

### **Kroatische Fischsuppe**

Knoblauchcroutons

\*\*\*

### **Cevapcici mit Dill-Sauerrahm**

Djuvec-Risotto – eingelegte rote Chilischoten

oder

### **Kroatischer Auberginenauflauf**

Tomaten und Käse

\*\*\*

### **Dalmatinischer Karamellpudding**

Maraschino-Likör

39,90€