

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 Lachsrahmnudeln

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 abgeschmälzte Fleischmaultaschen

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 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.

Griechenland im März

HERZHAFTE WEIßE BOHNENSUPPE

mit knusprigem Oliven-Crostini und Tomatenöl

MARINIERTER SOUVLAKI-SPIß VON SCHWEIN UND RIND

mit Zaziki, Rosmarinkartoffeln und griechischem Grillgemüse

oder

GEBRATENE DORADE

mit Zitronensoße, THYMIAN-REIS Und Oliven-Tomatenragout

GRIECHISCHES JOGHURT-PARFAIT

mit Karamellisiertem Granola Und Honig

39,90€