

GaumenFreuden



Kürbissuppe – geröstete Kerne	6.90
Leberknödelsuppe oder Speckknödelsuppe	4.90
Flädlesuppe	4.00

... reichlich Vitamine, vorweg oder als Kleinigkeit

Kleiner grüner Salat	4.20
Kleiner gemischter Salat	5.50

Bunte Salatvariaton mit

- Putenmedaillons - Wasabi-Ingwer	14.50**
- Heilbuttfilet in Zitronenöl gebraten	17.90

...wahlweise mit Italian- oder French-Dressing & Baguette



Gebratener Ziegenkäse – Maronen – Blattsalatbouquet	13.50
Rindertatar nach Art des Hauses – Spitzpaprika – Toast & Butter	
...als Vorspeise	14.90
...als Hauptgang	19.90
Rehstreifen gebraten – Wildkräutersalat – Preiselbeervinaigrette	15.90
Gebackenes Kalbsbries – Fruchtchutney – Blattsalatbouquet	15.90
Hausgebeizter Lachs – Honig-Senf-Dipp – Blattsalatbouquet – Baguette	14.50

...zum Hauptgang

Allgäuer Kässpätzchen – geschmelzte Zwiebeln	9.50 *
„Knödel-Duo“ Käse- & Spinatködel – Parmesan – Blattsalate	12.50
Kaspressknödel gebraten – Rahmsauerkraut – Weintrauben	10.90
Heilbuttfilet gebraten – Sc. Hollandaise – Kartoffel-Gemüse-Gröstl	21.90
Putenschnitzel „Berglar Style“	
Bergkäse-Ei-Hülle – Schupfnudeln in Lauchrahm	14.90 **
Urweisse Pfännle“ Schweinenackensteak – Speck – Röstzwiebeln – Spiegelei – Bratkartoffeln	15.90
Paniertes Schnitzel vom Schwein – Pommes oder Bratkartoffeln	15.50 **
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken – Pommes oder Bratkartoffeln	18.50 **
Kalbsrahmgeschnetzelttes – Calvadosrahm – Broccoli – Kartoffel-Maronen-Püree	19.50
Geschmorte Ochsenbäckle – buntes Gemüse – Spätzle	19.50
Rinderfilet rosa gebraten – Kräuterbutter – Pommes oder Bratkartoffeln	25.90