

*Als besonderen Aperitif empfehlen wir*

Erdbeersektcocktail

€ 3,20

Holunderblütensektcocktail

€ 3,20

Holunderweizen – unser hausgebrautes Weizenbier mit Holunderblüten

€ 2,20

Alkoholfreier Cocktail „Kombucha“ erfrischendes Teegetränk

€ 2,20

*Hubertus-Regionalmenü*

Terrine vom „Obatzda“ - eine Käsespezialität aus dem Allgäu  
auf Blattsalaten, in Bier-Balsamicodressing, dazu Treberbrot

\* \* \* \* \*

Allgäuer Rinderlendensteak, rosa gebraten, mit Schnittlauchkruste  
auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffel-Specktaler

\* \* \* \* \*

Holunderblütensorbet auf Erdbeersauce

€ 26,50

*Großes Abendmenü*

Mariniertes Trüffelcarpaccio vom Allgäuer Rinderfilet  
mit geriebenem Bergkäse

\* \* \* \* \*

Waldpilzessenz mit Kräuterstrudel

\* \* \* \* \*

Lachsforelle aus dem Buchenholzrauch  
auf Paprikasauce

\* \* \* \* \*

Sorbet

\* \* \* \* \*

Rehrücken aus Apfeltranger Jagd mit Preiselbeerkruste,  
dazu Wacholderrahmsauce,  
Kohlrabigemüse und Mohnschupfnudeln

\* \* \* \* \*

Hausgemachtes Quarkrahmeis im Weckglas  
mit Sauerkirschen und Hausgebäck

€ 46,50

## *Vorspeisen und Zwischengerichte*

Kräuter-Knoblauchbaguettes  
€ 2,50

Terrine vom „Obatzda“ – eine bayerische Käsespezialität  
mit Blattsalaten in Bier-Balsamico und  
hausgemachtem Treberbrot  
€ 9,50

Mariniertes Trüffelcarpaccio vom Allgäuer Rinderfilet  
mit Bergkäse und Baguette  
€ 9,50

Gebratene Garnelen mit Knoblauchfrischkäse,  
dazu Salatgarnitur und Kräuterbaguettes  
€ 9,50

Gebratene Kalbsleber mit Apfel-Chutney,  
dazu Blattsalate in Himbeerdressing und Baguettes  
€ 9,50

## *Suppen*

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Brätknödeln  
€ 2,50

Festtagssuppe – Kraftbrühe vom Tafelspitz  
mit verschiedenen Einlagen  
€ 3,80

Klare Pilzessenz mit Maultaschen  
€ 3,80

Gelbe Rüben-Mangocremesuppe  
mit gebratenen Garnelen  
€ 5,00

## *Für den Feinschmecker*

Bachsaiblingsfilets auf Gemüse-Pfifferling-Ragout  
dazu Kräuternudeln und Schnittlauchsauce  
€ 14,80

Lachsforelle aus dem Buchenholzrauch,  
in pikanter Tomatenkruste,  
dazu Paprikasauce, Basmati-Wildreis und Blattsalate  
€ 17,80

Lammrücken mit Pesto überbacken, dazu Knoblauch-Thymiansauce,  
Ratatouille und Kartoffel-Schupfnudeln  
€ 17,80

Rehrücken aus Apfeltranger Jagd mit Preiselbeerkruste,  
dazu Wacholderrahmsauce,  
Kohlrabigemüse und Mohnschupfnudeln  
€ 19,80

## *Hauptgerichte*

Spinatknödel mit Bavaria blu überbacken  
auf Paprika-Zucchini-Gemüse  
€ 8,80

Kohlrabi-Medaillons im Kräutermantel mit Gemüsesauce  
dazu Bandnudeln und gemischter Salat  
€ 8,80

Allgäuer Käseschnitzel mit Bratkartoffeln  
und gemischtem Salat  
€ 10,80

Schnitzel "Jäger Art" mit Champignonrahmsauce,  
Spätzle und gemischtem Salat  
€ 10,80

Schweinefiletmedaillons mit Bavaria blu überbacken  
Tomatensauce, Kräuternudeln und Blattsalate  
€ 13,00

Hirschbraten in Wachholderrahmsauce mit frischen Pfifferlingen,  
dazu Preiselbeeren, Spätzle und gemischter Salat  
€ 13,50

Rostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten,  
auf Allgäuer Bergkäsespätzle  
€ 16,80

Allgäuer Rinderlendensteak mit Schnittlauchkruste, rosa gebraten,  
auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffel-Specktaler  
€ 16,80

## *Das Lieblingsgericht unserer Gäste*

Schweinerücken „Hubertus“ in Kräutern gebacken,  
mit Bergkäse-Räucherschinkenfüllung,  
auf Rahmpfifferlingen, dazu Spätzle und Salat  
€ 13,50

## *Übrigens*

Unsere hausgemachten Braumalz-Schokotrüffel und unseren Bockbierlikör „APIERLI“  
mit original Minimaßkrügen gibt es jetzt auch als Überraschungsgeschenk zum Mitnehmen.

## *Für unsere kleinen Gäste*

Kleines Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites  
€ 5,20

Kleines Schnitzel "Jäger Art" mit Spätzle  
€ 5,20

Allgäuer Kinderkäsespätzle mit gerösteten Zwiebeln  
€ 4,80

Spätzle mit Rahmsauce  
€ 2,20

3 Stück Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
€ 3,00

## *Dessert und Käse*

Hausgemachtes Espressois – in der Tasse serviert  
€ 3,50

Holunderblütensorbet auf Erdbeersauce  
- ein erfrischendes, leichtes Sommerdessert -  
€ 5,50

Hausgemachtes Quarkis im Weckglas  
mit Sauerkirschkompott  
€ 6,80

Mousse au chocolate,  
garniert mit Früchten und Saucenspiegel  
€ 6,80

Honig-Zitronen-Parfait  
mit Saucendialog und frischen Früchten  
€ 6,80

Gebackener Ziegenfrischkäse  
mit Aprikosen-Tomatenchutney  
€ 6,80

## *Eiskarte - Eis von Mövenpick*

1 große Kugel Eis ihrer Wahl mit Eierlikör und Sahne  
€ 3,20

Gemischtes Eis  
€ 2,60

Gemischtes Eis mit Sahne  
€ 3,00

Karamelbecher mit Karamelsauce und Sahne  
€ 4,80

Walnussbecher mit Eierlikör und Schlagsahne  
€ 4,80

Vanilleis mit heißen Himbeeren und Sahne  
€ 4,80

Eisteller „Blaubeere-Buttermilch“ - mit dem Mövenpick-Eis 2010  
auf Fruchtmark, dazu Sahne  
€ 5,00

Eiskaffee mit Vanilleis und Sahne  
€ 3,80

Sanfter Engel mit Vanilleis, Rum, Orangensaft und Sahne  
€ 3,80

Kindereis mit Gummibärchen und Sahne  
€ 2,20

## *Für den kleinen Hunger*

Currywurst mit Pommes frites (2,3,4)  
€ 5,00

Leberkäse mit zwei Spiegeleiern  
und Salaten umlegt  
€ 6,00

3 Rühreier mit Schinken und Salatgarnitur  
€ 6,00

Omelette mit hausgemachter Marmelade  
und Kompottbirne  
€ 6,00

Kleines Schweinsteak mit Salatgarnitur  
und Kräuter-Knoblauch-Baguettes  
€ 8,00

## *Toasts*

"Herrentoast" - Kleines Rinderlendensteak  
mit Spiegelei, auf Toast, garniert mit Salaten  
€ 10,20

"Holzhacker-Toast" - Schweinefilets  
mit Röstzwiebeln, Toast und Salatgarnitur  
€ 9,20

„Allgäuer Toast“ mit Bergkäse und knusprigem Speck  
dazu Salatgarnitur  
€ 7,50

Schinken-Champignon-Käsetoast mit Salatgarnitur  
€ 7,50

Camembert-Birnen-Toast, dazu Salatgarnitur  
€ 7,50

## *Brotzeiten*

1 Paar Käseknacker mit Brot (2,3,4)  
€ 3,00

Limburger sauer mit Zwiebeln und Brot  
€ 4,80

Allgäuer Wurstsalat mit Käse und Brot(1,2,3,4)  
€ 6,20

Große Salatplatte mit Schinken oder Käse  
€ 7,80

Brotzeiteller mit Wurst und Käse, Butter und Brot (1,2,3,4)  
€ 9,00

Gemischte Käseplatte mit Brot  
€ 9,00

Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken,  
Butter und Brot(2,3,4)  
€ 9,00