

*Als besonderen Aperitif empfehlen wir*

Bratapfelspektcocktail  
€ 3,50

„Kaminfeuer“ - Kombucha und roter Holunderbeersirup mit Rieslingssekt  
€ 3,50

Alkoholfreier Fruchtcocktail  
€ 2,50

*„Unser „Kleines Menü“*

Rahmsuppe vom Kürbis mit Ingwer-Schmand-Croutons

\* \* \* \* \*

Rostbraten vom Allgäuer Rind aus dem Ofen, rosa gebraten  
auf Kässpätzle

\* \* \* \* \*

Dessertteller „Apfeltrang“ eine Variation  
von heimischen Äpfeln  
€ 25,50

*„Unser „Feinschmeckermenü“*

Meerrettich-Senf-Carpaccio vom Allgäuer Rind  
mit geriebenem Bergkäse, Salatgarnitur  
und Kräuter-Knoblauchbaguettes

\* \* \* \* \*

Kokosmilch-Currycremesuppe  
mit in Chili gebratenem Garnelen-Ananasspieß

\* \* \* \* \*

Saiblingsfilet im Limonenrauch gegart,  
auf Rote-Bete Nudeln auf Meerrettichschaum

\* \* \* \* \*

Sorbet

\* \* \* \* \*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
auf Orangensauce, glacierte Karotten  
und Kräuterschupfnudeln

\* \* \* \* \*

Quarkrahmeis auf Gewürzorange  
Hausgebäck

€ 44,50

## *Vorspeisen und Fischengerichte*

Kräuter-Knoblauchbaguettes  
€ 2,50

Schafskäseterrine im Kürbiskernmantel mit Blattsalaten  
in Balsamico  
€ 9,80

Meerrettich-Senf-Carpaccio vom Allgäuer Rind  
mit geriebenem Bergkäse, Salatgarnitur  
und Treberbrot  
€ 9,80

Gebratene Garnelen mit Knoblauchfrischkäse,  
dazu Salatgarnitur und Kräuter-Knoblauchbaguettes  
€ 9,80

Rosa gegarte Entenbruststreifen mit Brombeersauce,  
dazu Blattsalate in Orangendressing  
€ 9,80

## *Suppen*

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Brätknödeln  
€ 2,80

Bayerische Festtagssuppe  
€ 3,80

Rahmsuppe vom Kürbis mit Ingwer-Schmand-Croutons  
€ 3,80

Kokosmilch-Currycremesuppe  
mit in Chili gebratenem Garnelen-Ananasspieß  
€ 5,50

## *Für den Feinschmecker*

Gebratenes Zanderfilet in Zitronenbittersauce,  
auf Gemüsebett, Basmati-Duftreis  
€ 15,80

Saiblingfilets im Limonenrauch gegart,  
auf Rote-Bete-Nudeln, Meerrettichschaum,  
dazu Blattsalate  
€ 15,80

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce,  
dazu in Honig glacierte Karotten und Kräuterschupfnudeln  
€ 17,80

Hirschkalbsfilet in der Nusskruste  
auf Wirsinggemüse, mit Preiselbeersauce,  
und Kartoffel-Mohnnudeln  
€ 21,00

## *Hauptgerichte*

Bergkäseknödel mit Kräutern überbacken  
auf Safran-Gemüsesauce und Blattspinat  
€ 9,00

Hausgemachte Weizenmalz-Gemüseküchle auf Ratatouille,  
dazu Basmati-Wildreis  
€ 9,00

Allgäuer Schnitzel im Braumalz-Käsemantel mit Bratkartoffeln  
und gemischtem Salat  
€ 11,20

Schweinerückensteak „Jäger Art“ mit Schnittlauchkruste  
in Champignon-Rahmsauce mit  
Spätzle und gemischtem Salat  
€ 11,20

Gekochter Tafelspitz vom heimischen Jungrind in Meerrettichsahnesauce,  
mit gebratenem Gemüse und Kräuter-Schwenkkartoffeln  
€ 11,80

Schweinerücken „Hubertus“ in Kräutern gebacken,  
mit Bergkäse-Räucherschinkenfüllung,  
auf Paprikarahmsauce, dazu Spätzle und Salat  
€ 13,80

Schweinefilet mit Treber-Speckkruste  
in Bier-Koriandersauce, auf Wirsinggemüse,  
dazu Kartoffeltaler  
€ 13,80

Rostbraten vom Allgäuer Rind aus dem Ofen, rosa gebraten  
auf Kässpätzle, dazu gemischter Salat  
€ 17,80

Rinderlende, rosa gebraten, mit Meerrettichkruste,  
buntem Paprika-Zucchinigemüse und Schupfnudeln  
€ 17,80

## *Das Lieblingsgericht unserer Gäste*

Hirschbraten in Wachholderrahmsauce  
mit Preiselbeeren, Spätzle und Blaukraut  
€ 13,80



## *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  
€ 2,50

3 Stück Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
€ 3,50

## *Dessert und Käse*

Hausgemachtes Mango-Chili-Eis  
-unser kleinstes Dessert-  
€ 3,50

Sorbet von der Williamsbirne auf Himbeermark  
- ein erfrischendes, leichtes Dessert -  
€ 5,50

Feigen-Zimt-Terrine im Marzipanmantel  
am Saucendialog mit Früchten  
€ 6,80

Dunkles Schokoladen-Rum-Mousse  
mit eingelegten Blutorange  
€ 6,80

Desserteller „Apfeltrug“  
eine Variation von heimischen Äpfeln  
€ 7,50

Tete de Moine -- Mönchskopfkäse  
- eine würzige Spezialität aus der Schweiz -  
dazu hausgemachtes Früchtebrot  
€ 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

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne  
€ 4,80

Eisteller „Marone-Preiselbeer“ - mit dem Mövenpick-Wintereis 2011  
dazu Punschfrüchte und Sahne  
€ 5,50

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne  
€ 3,80

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

Kindereis mit Gummibärchen und Sahne  
€ 2,20

## *Für den kleinen Hunger*

Omelette mit hausgemachter Marmelade  
und Kompottbirne  
€ 6,50

Currywurst mit Pommes frites (2,3,4)  
€ 5,50

Leberkäse mit zwei Spiegeleiern  
und Salaten umlegt  
€ 6,00

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

## *Toasts*

"Herrentoast" - Kleines Rinderlendensteak  
mit Spiegelei, auf Toast, garniert mit Salaten  
€ 12,00

"Holzhacker-Toast" - Schweinefilets  
mit Röstzwiebeln, Toast und Salatgarnitur  
€ 9,50

„Allgäuer Toast“ mit Bergkäse und knusprigem Speck  
dazu Salatgarnitur  
€ 7,80

Schinken-Tomaten-Käsetoast mit Salatgarnitur  
€ 7,80

Toast „Hawaii“ mit Schinken, Käse und Ananas  
dazu Salatgarnitur  
€ 7,80

## *Brotzeiten*

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

Limburger sauer mit Zwiebeln und Brot  
€ 5,20

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