

Als besonderen Aperitif empfehlen wir

Bier-Aperol
€ 3,20

Holunderblütensektcocktail
€ 4,20

Holunderweizen – unser hausgebrautes Weizenbier mit Holunderblüten
€ 2,80

Apfel-Rosenblüten-Secco – alkoholfrei -
€ 3,20

Vorspeisen und Zwischengerichte

Gebratene Kalbsleber mit Apfel-Chutney,
dazu Blattsalate in Himbeerdressing und Baguettes
€ 13,80

Kräuter-Knoblauchbaguettes
€ 3,80

Die Lieblingsvorspeise unseres Küchenchefs

Forellenfilet geräuchert mit Garnelensalat,
Gurke und Radieschen
€ 12,80

Suppen

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Brätlnödeln
€ 3,80

Klare Tomatenessenz mit Bruschetta
€ 4,80

Für den Feinschmecker

Gebratene Maishähnchenbrust in Honig-Räuchermarinade,
mit Paprika- Junglauchgemüse
und Schwarzkümmelpolenta
€ 20,80

Oberbeurer Lachsforellenfilets
dazu Erbsen, Cranberys
und Kartoffelstampf
€ 21,80

Unsere vegetarischen Gerichte

Schwarzkümmelpolenta
mit gebratenem Pfifferlingsgemüse
€ 14,80

Kohlrabimedallions im Kräutermantel
mit Schnittlauchbuttersauce,
Pastinaken Püree und Wurzelgemüse
€ 13,80

Klassiker

Rostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten,
in Zwiebel-Senfsauce, auf Allgäuer Bergkäsespätzle
€ 20,80

Tafelspitz vom Jungrind mit Merrettichsauce
gebratenem Gemüse und jungen Kartoffeln
€ 16,80

Schweinerücken „Hubertus“ in Kräutern gebacken,
mit Bergkäse-Räucherschinkenfüllung,
auf Rahmpfifferlingen, dazu Spätzle
€ 18,80

Allgäuer Käseschnitzel von der Schweinelende
mit Pommes frites und gemischtem Salat
€ 14,80

Schnitzel "Jäger Art" mit Champignonrahmsauce,
Spätzle und gemischtem Salat
€ 14,80

Das Lieblingsgericht unserer Gäste

Rehbraten aus Apfeltranger Jagd
in Wildrahmsauce mit frischen Pfifferlingen, dazu Spätzle
€ 18,80

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Kleines Schnitzel "Wiener Art"
mit Pommes frites
€ 6,20

Kleines Schnitzel "Jäger Art" mit Spätzle
€ 6,20

Spätzle mit Rahmsauce
€ 3,00

Für Umbestellungen berechnen wir Euro 1,00

Desserts

Cremiges Espressois
– in der Tasse serviert -
€ 4,50

Holunderblütensorbet
auf Heidelbeercreme
€ 7,80

Sanddornparfait mit Zitronenverbene
dazu Rosmarin-Milcheis
€ 7,80

Bauernhofeis

Wir haben uns bewusst für das natürlich hergestellte
Bauernhofeis der Familie Guggenmoos entschieden!
Von der Region – aus natürlichen Zutaten – für die Region!

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

Gemischtes Eis mit Sahne
€ 3,50

Gemischtes Eis
€ 3,20

2 Kugeln Vanilleeis mit Bierlikör und Schlagsahne
€ 4,50

Haselnussbecher
mit Eierlikör und Schlagsahne
€ 6,80

Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis und Schlagsahne
€ 6,80

Eiskaffee
mit Vanilleeis und Sahne
€ 4,80

Kindereis
mit Gummibärchen und Sahne
€ 3,00