

Als besonderen Aperitif empfehlen wir

Bier-Aperol
€ 3,20

Bratapfelspektcocktail
€ 4,20

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

Vorspeisen und Zwischengerichte

Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet
mit Trüffelbutter
€ 13,80

Terrine vom Sellerie mit
Feldsalat und Nüssen
€ 10,80

Kräuter-Knoblauchbaguettes
€ 3,80

Suppen

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Brätknödeln
€ 3,80
mit Leberknödel
€ 3,80

Kürbiscremesuppe mit Kernölschaum
€ 4,80

Für den Feinschmecker

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Orangensauce, Curry-Kürbisragout und Kartoffeltaler
€ 26,80

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronen-Kresse-Sauce,
Rote Bete – Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelstampf
€ 20,80

Leicht und regional

Heimische Rinderlendenfetzen
auf Blattsalat vom Grasser Hof
und Kräuterbaguettes
€ 15,80

Unser vegetarisches Gericht

Gebratene Süßkartoffelmedaillons im Kräutermantel
mit Curry-Kürbisragout und Kartoffeltaler
€ 14,80

Klassiker

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

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

Schweinerücken „Hubertus“ in Kräutern gebacken,
mit Bergkäse-Räucherschinkenfüllung,
auf Paprikarahmsauce, dazu Spätzle
€ 16,80

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

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

Das Lieblingsgericht unserer Gäste

Über Nacht geschmorter Hirschbraten
in Wachholderrahmsauce mit Preiselbeeren,
Spätzle und Blaukraut
€ 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

Hausgemachtes Mango-Chili-Eis
-unser kleinstes Dessert-
€ 4,50

Orangen-Sesam-Parfait
mit Dunkelbiereis
€ 7,80

Mousse von der karamellisierten weißen Schokolade
mit Aroniaeis
€ 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