

Wintermenü

Piemonteser Ravioli mit feiner Fleisch-Spinat-
Füllung an Trüffelschaum

~ ~ ~

Blumenkohl-Parmesan-Schaumsüppchen

~ ~ ~

Cremiges Topfsorbet mit Brombeerschaum

~ ~ ~

Gebratenes Heilbuttfilet auf Fenchel-Lauchgemüse,
Pesto-Sauce und gebackenem Kartoffelstrudel
oder

Medaillon vom Allgäuer Vollmilchkalb unter der
Parmesankruste auf mediterranem Gemüse
mit Kartoffelgratin

~ ~ ~

Mandel Crème Brûlée mit hausgemachtem
Calvados-Rosmarin-Eis

3-Gang Menü mit Vorspeise 48,50

3-Gang Menü mit Suppe 40,50

4-Gang Menü ohne Sorbet 55,00

5-Gang Menü 61,20

Weinempfehlungen

Weiß: 2023 Lugana

Zenato, 13 vol.

0,1l 4,20 | 0,75l 31,80

Rot: 2022 Pinotage

MAN Family Wines, Südafrika 13,5 vol.

0,1l 3,50 | 0,75l 23,80

Küchenöffnungszeiten

Mittwoch - Donnerstag 17.30 – 21 Uhr

Freitag + Samstag 11.30 – 14.00 Uhr / 17.30 – 21 Uhr

Sonn- und Feiertag 11 – 14 Uhr / 17.30 – 21 Uhr

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Was Guat`s vorne weg

Rote Bete-Apfel-Carpaccio mit Buchweizensalat, Walnuss-Crunch und gebackenem Feta		14,90
Piemonteser Ravioli mit feiner Fleisch-Spinat- Füllung an Trüffelschaum		15,90

Aus dem Suppentopf

Blumenkohl-Parmesan-Schaumsüppchen		7,90
- mit flambierten Shrimps		12,90
Rinderkraftbrühe mit Südtiroler Kaspressknödel		6,90

Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-		6,30
Vorspeisensalat -VEGAN-		7,90
Marinierter Feldsalat mit Avocado, Blutorange und Rote Bete-Raspel		16,90
Toskanischer Brotsalat mit gebratener Antipasti, Parmesanspänen und Putenstreifen		19,90

Unser Hausdressing ist mit Trüffelöl verfeinert und kann Spuren
von Alkohol enthalten!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes		18,80
mit Spätzle & Sauce		19,90
Allgäuer Landschweinerücken unter der Schüttelbrotkruste, mit Schalotten-Bohngemüse & Kaspressknödel		21,90
Saltimbocca von der Hähnchenbrust an Grillgemüse mit Polenta-Rosmarin-Plätzchen		22,90
Sautierte Kalbsnieren in Estragon-Dijonsenf-Sauce und Kartoffel-Zwiebel-Püree		19,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		23,90
Sauerbraten vom Ochsenbäckle mit gebratenem Romanesco und abgeschmolzenen Serviettenknödel		24,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Kässpätzle und geschmolzen Zwiebeln		28,90
Medaillon vom Allgäuer Vollmilchkalb unter der Parmesankruste auf mediterranem Gemüse mit Kartoffelgratin		26,90

Vegetarisch ... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		17,80
Südtiroler Knödeltris – Kaspress-, Spinat- & Rote Bete-Knödel auf Spitzkohl, Nussbutter und Parmesan		19,90
Rotes Thai Curry mit Zitronengras, Ingwer, knackigem Gemüse und Reis – VEGAN –		19,90

Aus Fluss und Meer

Thailändisches Fischcurry mit Zitronengras, Ingwer, knackigem Gemüse und Reis	24,90
Gebratenes Heilbuttfilet auf Fenchel-Lauchgemüse, Pesto-Sauce und gebackenem Kartoffelstrudel	24,90

Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4	12,50
Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4	13,50
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Marktgemüse & Salat	17,90
Riesen-Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes	14,50

Der süße Genuss am Schluss...

1 Kugel Sorbet des Tages / mit Prosecco	4,50 / 6,70
„Affogato di Gelato“*5 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso überzogen	4,90
Adler's Nougatino Hausgemachtes Nougateis mit Baileys und Espresso überzogen	7,50
Gemischtes Eis / mit Sahne	6,60 /+1,00
Geeistes Kaffee-Sherrymousse mit lauwarmer Apfeltarte	9,80
Mandel Crème Brûlée mit hausgemachtem Calvados-Rosmarin-Eis	9,50
Kindereisbecher*5 - 2 Kugeln Eis mit Smarties und Waffel	4,90

Für Ihre Küche zuhause

Griebenschmalz 200g im Glas	4,90
Unser Salat-Hausdressing 0,5l	7,50



Unsere Bio-Steaks

	180g	250g	350g
Pfeffersteak aus der Rinderhüfte	22,00	26,90	34,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter	24,00	29,90	37,00
Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter	29,90	34,90	42,00
Rib-Eye Entrecôte mit Kräuterbutter	25,90	31,00	38,00
„Surf & Turf“	34,80	39,00	45,00
Rumpsteak mit gebratenen Gambas			
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb	24,00	29,90	37,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	19,90	21,90	23,90
Putensteak mit Kräuterbutter	21,00	23,00	25,00

Wählen Sie zu Ihrem Steak eine der folgenden Beilagen:

- Pommes ● Bratkartoffel ● Blattsalate ● Marktgemüse
- Trüffelpommes mit Parmesan + 8,90
- Trüffelpommes mit Parmesan solo 14,90
- Pommes extra 5,90
- Extra Saucen: Braten-, Pfeffer- & BBQ-Sauce + 3,00

Wir servieren die Steaks generell Medium! (außer Geflügel)

Sehr gerne braten wir auch andere Garstufen für Sie.

Für well done | durchgebraten - übernehmen wir keine Verantwortung!

→ Aufpreis Kässpätzlen +3,90

*1. mit Geschmacksverstärker: E621, 2. Konservierungsstoff: E250, 3. Stabilisatoren: E450/E451,
4. Antioxidationsmittel: E300/E301 5. Farbstoff, Coffein, Chinin