

Herbst Menü

Carpaccio von roten Rüben in Honig-Senf-Vinaigrette
und geräuchertem Forellenmousse

~ ~ ~

Kürbisschaumsüppchen mit Ingwer
und gerösteten Kürbiskernen

~ ~ ~

Zwetschgensorbet mit Rosmarin und Sauerrahmflip

~ ~ ~

Heimertinger Bachsaiblingsfilet auf Zuckerschoten-Erbsensalat,
rotem Paprikaschaum mit gebackenem Kartoffelstrudel

oder

Zarte Rehschnitzel in Holunder-Apfelsauce
mit gebratenen Schwammerl, Blaukraut & Herzoginkartoffeln

~ ~ ~

Eierlikörparfait mit Mandelkrokant und marinierten Feigen

3-Gang Menü mit Vorspeise 51,00

3-Gang Menü mit Suppe 43,80

4-Gang Menü ohne Sorbet 58,50

5-Gang Menü 64,70

Weinempfehlungen

Weiß: 2023 Chardonnay & Weißburgunder *Biowein*

Weingut Rings, Pfalz 12,5 vol.

0,1l 4,20 | 0,75l 28,80

Rot: 2020 Cabernet Sauvignon & Merlot

Les Légendes Bordeaux Rouge

Bordeaux, Domaines Barons de Rothschild, 13,0 vol.

0,1l 4,20 | 0,75l 28,80

Was Guat`s vorne weg

Carpaccio von roten Rüben in Honig-Senf-Vinaigrette
und geräuchertem Forellenmousse 14,90



Beef Tatar vom Allgäuer Weiderind mit Zwiebeln, Kapern,
Essiggurke, Sardellen und geröstetem Bauernbrot 18,90

Aus dem Suppentopf

Kürbisschaumsüppchen mit Ingwer und gerösteten
Kürbiskernen 7,50

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und kleinem Gemüse 7,50

Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN- 6,30



Vorspeisensalat -VEGAN- 7,90



Herbstliche Salate mit Birne, Walnüssen, Kräutersaitlingen,
Kürbis und gebackenem Feta 18,90

Knackige Blattsalate mit gebratener Antipasti und Parmesan 17,90

- mit gebratenen Gambas 25,90
- mit gebratenen Fischen 22,90
- mit Falafelbällchen (5 Stk.) 21,00

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Aus Fluss und Meer

Heimertinger Bachsaiblingsfilet auf Zuckerschoten-Erbsensalat, 27,90
rotem Paprikaschaum mit gebackenem Kartoffelstrudel

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet an Grillgemüse 24,90
und cremigem Parmesanrisotto



Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes 18,80
mit Spätzle & Sauce 21,00



Zarte Rehschnitzel in Holunder-Apfelsauce mit 27,90
gebratenen Schwammerl, Blaukraut & Herzoginkartoffeln

Saftiges Wildedelragout vom Hirsch & Reh 22,90
mit Kürbisknödel und Preiselbeeren



Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, 23,90
Champignonrahmsauce und Spätzle



Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren 27,90
und Bratkartoffeln



Geschmorte Roulade vom Allgäuer Weiderind mit Blaukraut 23,90
und Kartoffel-Lauch-Püree



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind 28,90
mit Kässpätzle und geschmolzen Zwiebeln

Medaillons vom Allgäuer Vollmilchkalb an 28,90
Apfel-Selleriepüree, gebratenen Kräutersaitlingen
und gebackenem Kartoffelstrudel



Vegetarisch ... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat	 17,90
Gefüllte Grilltomate mit Ratatouille & Kräutern an Cous-Cous, gebratenen Kräutersaitlingen und Tomatensugo -VEGAN-	19,90
Südtiroler Kastanienknödel auf Rahmwirsing, Kürbissauce und Parmesan	19,90

Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4	12,80
Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4	13,80
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Marktgemüse & Salat	17,90
Riesen-Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes	14,80

Der süße Genuss am Schluss...

1 Kugel Sorbet des Tages / mit Prosecco	4,50 / 6,70
„Affogato di Gelato“*5	4,90
Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso überzogen	
Adler's Nougatino	7,50
Hausgemachtes Nougateis mit Baileys und Espresso überzogen	
Gemischtes Eis (3 Kugeln) / mit Sahne	7,50 / +1,00
Unsere Sorten: Vanille, Erdbeere, Joghurt-Himbeer, Amarena	
Gebackene Apfelküchle in Zimt-Zucker, Vanillesauce, Eis & Sahne	9,90
Eierlikörparfait mit Mandelkrokant und marinierten Feigen	9,90
Kindereisbecher*5 - 2 Kugeln Eis mit Smarties und Waffel	4,90

Einfach gut & gesund essen

Für Ihre Küche zuhause

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



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

→ Aufpreis Beilagenänderungen in Zweierlei (50/50) +3,50

→ Sonstige Fleisch-/Beilagenänderungen werden je nach Aufwand abgerechnet

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