

Samstag, 13. April 2024

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen

| | |
|---|---------|
| Gebackenes Gemüse im Tempurateig mit Erdnusssdip VEGAN | 9,90 € |
| Lauwarmer Spargelsalat mit Vinaigrette, gehacktem Ei und Parmesanspänen | 15,90 € |
| Gemischter Salatteller mit Joghurt-Kräuter dressing | 5,00 € |
| Gemischte Blattsalate mit Essig-Öl-Vinaigrette und Radieschen-Scheiben | 5,00 € |
| Rinderkraftbrühe mit Bärlauchflädle | 6,20 € |
| Spargelcremesuppe mit Einlage und Klecks Hollandaise | 6,50 € |
| *** | |
| Bärlauchkässpatzen mit geschmelzten Zwiebeln und Schnittlauch | 13,90 € |
| Graupenrisotto mit zweierlei Spargel und Schnittlauchsoße VEGAN | 16,90 € |
| Gnocchi mit bunten Gemüsestreifen und Bärlauchcremesoße VEGAN | 18,90 € |
| Gemüserisotto mit gebratenem Spargel und Parmesanspänen | 18,90 € |
| Hähnchenbrust mit Schwarzbrotbrösel paniert dazu Kartoffelsalat und Bärlauchdip | 18,90 € |
| Hähnchen „Pollo fino“ – ausgelöste knusprig gebratene Hähnchenkeule mit mediterranem Gemüse, Guacamole und Süßkartoffel-Pommes | 20,50 € |
| Spargelnudeln - Cremige breite Bandnudeln mit grünem und weißem Spargel, geschmorte Kirschtomaten, einem Klecks Hollandaise und Parmesanspänen | 23,90 € |
| Zweierlei gebratenes Forellenfilet auf buntem Gemüse mit Zitronen-Kapernbutter und Salzkartoffeln | 24,90 € |
| Rosa gebratene Entenbrust mit bunten Gemüsestreifen und Süßkartoffelpüree | 26,60 € |
| Portion Schrobenshausener Stangenspargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln | 28,00 € |
| Portion Schrobenshausener Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, gekochtem Hinterschinken und Butterkartoffeln | 29,80 € |
| Gegrilltes Norweger Lachsfilet mit Schrobenshausener Spargel, Hollandaise und Butterkartoffeln | 29,90 € |
| Gebratene Hähnchenbrust mit Schrobenshausener Spargel mit Hollandaise und Butterkartoffeln | 29,90 € |
| Dessert | |
| Zwei Kugeln hausgemachtes Bananeneis mit Schokoladensoße | 5,50 € |

Den Mehraufwand bei einer Umbestellung berechnen wir mit 1,00 € je Änderung.

Suppen in der Tasse



| | |
|---|--------|
| Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Schnittlauch | 5,80 € |
| Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Schnittlauch * | 5,80 € |
| Vegane Tomaten-Kokossuppe | 6,20 € |
| Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot | 6,50 € |

Salate



| | |
|---|---------|
| Kleiner gemischter Salatteller mit Joghurt-Kräuter dressing | 5,00 € |
| Gemischter Salatteller mit Joghurt-Kräuter dressing | 7,90 € |
| Gemischte Salate mit bunten Blattsalaten und Balsamicodressing, geröstetem Körnermix und Croutons | 14,50 € |
| Salatplatte mit Gunzesrieder Bergkäsestreifen, gekochtem Ei und Brot | 14,90 € |
| Gemischte Salate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, gerösteten Maiskörnern und Weißbrot | 17,50 € |

Hauptgerichte



| | |
|--|---------|
| Allgäuer Kässpätzlen mit geschmelzten Zwiebeln und Schnittlauch | 12,90 € |
| Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites | 17,50 € |
| Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit großem gemischtem Salatteller | 18,90 € |

Den Mehraufwand bei einer Umbestellung berechnen wir mit 1,00 € je Änderung.

| | |
|---|---------|
| Rahmschnitzel -Gebratenes Schweinerückensteak mit Rahmsoße und hausgemachten Spätzle | 17,50 € |
| Jägerschnitzel mit Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle | 17,90 € |
| Allgäuer Käseschnitzel -paniertes Schweineschnitzel mit Bergkäse gefüllt und Bratkartoffeln | 21,80 € |
| Grillteller -von Rind und Schwein mit Speck, Grillwienerle, Kräuterbutter und Pommes frites * | 22,50 € |
| Schweinefiletmedaillons mit Rahmsoße und hausgemachten Spätzle | 22,80 € |
| Junghirschbraten aus der heimischen Jagd mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle und Kroketten | 23,80 € |
| Kemptner Töpfle -Schweinefiletmedaillons mit Kässpätzen, Karotten-Erbsengemüse, Champignonrahmsoße und Röstzwiebeln | 24,50 € |
| Wiener Schnitzel vom Allgäuer Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Petersilien-Butterkartoffeln | 27,50 € |
| Rumpsteak vom Allgäuer Jungrind mit Kräuterbutter und Pommes frites | 27,90 € |
| Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Jungrind mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle | 28,50 € |

Den Mehraufwand bei einer Umbestellung berechnen wir mit 1,00 € je Änderung.

Eine Kleinigkeit für zwischendurch



Diese Gerichte bereiten wir Ihnen ab 14:00 Uhr zu

| | |
|---|---------|
| Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Schnittlauch | 5,80 € |
| Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Schnittlauch * | 5,80 € |
| Vegane Tomaten-Kokossuppe | 6,20 € |
| Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot | 6,50 € |
| *** | |
| Kleiner gemischter Salatteller mit Joghurt-Kräuter dressing | 5,00 € |
| Gemischter Salatteller mit Joghurt-Kräuter dressing | 7,90 € |
| *** | |
| Gemischte Blattsalate mit Balsamicodressing, geröstetem Körnermix und Croutons | 14,50 € |
| Salatplatte mit Bergkäsestreifen, gekochtem Ei und Brot | 14,90 € |
| „Holzhackertoast“ -Schweinerückensteak auf Schwarzbrot mit Kräuterrührei und Salatgarnitur | 14,90 € |
| Teufelstoast -Schweinesteak auf Toastbrot mit scharfer Soße und Salatgarnitur | 15,50 € |
| Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit großem gemischtem Salatteller | 18,90 € |
| Gemischte Salate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gerösteten Maiskörnern | 17,50 € |

Den Mehraufwand bei einer Umbestellung berechnen wir mit 1,00 € je Änderung.



Diese Gerichte bereiten wir Ihnen ab 14:00 Uhr zu

| | |
|---|---------|
| Wurstsalat mit roten Zwiebelringen und Brot* | 11,90 € |
| Allgäuer Wurstsalat mit Bergkäse, Essiggurken, roten Zwiebelringen und Brot* | 12,50 € |
| Saurer Presssack rot-weiß mit roten Zwiebelringen und Brot | 12,50 € |
| Portion Gunzesrieder Bergkäse mit roten Zwiebelringen, Butter und Brot | 12,90 € |
| Limburger sauer mit roten Zwiebelringen und Brot | 12,90 € |
| Kalte Platte -mit Wurst- und Käseaufschnitt, Butter und Brot * | 16,50 € |
| Käseplatte -gemischter Käseaufschnitt mit Butter und Brot | 16,50 € |
| Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken, Butter und Brot * | 17,50 € |



Desserts



| | |
|--|--------|
| Eis für Kids Erdbeer- und Vanilleeis mit Smarties und Überraschung | 4,20 € |
| Gemischtes Eis mit Sahne und Waffel | 5,90 € |
| Geeister Cappuccino Cappuccinoparfait in der Tasse mit Sahnehaube, Schokoladensplitter und Keks | 5,00 € |
| Schokoshake zwei Kugeln Vanilleeis mit Schokomilch und kaltem Milchschaum | 6,50 € |
| Nussknacker Walnuss- und Schokoladeneis mit Karamellsoße, karamellisierten Mandelsplitter und Sahne | 6,50 € |
| Schlemmerbecher * Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne | 6,50 € |
| Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne | 6,90 € |
| Frühlingsbecher Joghurteis, Rhabarberragout mit Erdbeermark und Sahne | 7,30 € |
| Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne | 7,50 € |
| Hausgemachte Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne | 7,50 € |
| Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen, dazu Apfelmus, Rhabarberragout und Vanilleeis | 8,50 € |
| Dessertbrettle Mangomousse, kleines Panna Cotta mit Erdbeeren und Rhabarbereis | 8,70 € |
| Törtchen von zweierlei Schokomousse auf Rhabarberragout | 8,80 € |
| Veganes Dessert Kokos-Panna-Cotta mit Erdbeermark, Schokobrownie und Passionsfrucht-Praline | 9,50 € |

* mit Alkohol

Den Mehraufwand bei einer Umbestellung berechnen wir mit 1,00 € je Änderung.

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und Erdbeermark 6,40 €

Frische italienische Erdbeeren

- mit Vanilleeis und Sahne 7,60 €
- mit hausgemachtem Rhabarbereis und Sahne 7,90 €
- mit hausgemachtem Karamelleis und Sahne 7,90 €
- mit Eierlikör* und Sahne 8,50 €

* mit Alkohol

Probieren Sie einen Edelbrand oder Likör der Destillerie Senft vom Bodensee

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-------|
| Zwetschge | 20% | 2cl | 3,60€ |
| Cöxchen | 38% | 2cl | 3,70€ |
| Mirabelle | 38% | 2cl | 3,80€ |
| Williams | 38% | 2cl | 3,80€ |
| Haselnuss | 23% | 2cl | 5,20€ |
| Marc de Bodensee Grappa | 39% | 2cl | 6,20€ |
| Bodensee Whisky | 42% | 2cl | 6,80€ |

2cl cremiger Senft Schokolikör mit 1 Kugel Joghurteis und Erdbeermark* 6,90 €



Kaffeespezialitäten

| | |
|---|--------|
| Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis | 4,20 € |
| Espresso | 2,30 € |
| Tasse Bühler Kaffee Crema | 2,50 € |
| Cappuccino | 2,70 € |
| Milchkaffee | 3,60 € |
| Latte Macchiato | 3,60 € |
| Schokoccino | 3,60 € |
| Heiße Schokolade mit warmem Milchschaum | 4,40 € |

Dazu empfehlen wir 3 Pralinen von der Zuckerfheel



3,60 €



Die Hof-Milch ist eine regionale Heumilch. Sie überzeugt durch ihren vollmundigen und unverfälschten Geschmack und unterstützt die regionale Landwirtschaft.

Den Mehraufwand bei einer Umbestellung berechnen wir mit 1,00 € je Änderung.