

Warme Küche

Von 11:30 – 14:00 und ab 17.00 Uhr

*Bitte haben Sie Verständnis dafür dass wir bei Umstellung
von Speisen 0,50 € Aufschlag berechnen*

Dürfen wir Ihnen einen Aperitif empfehlen

Nicht nur vorneweg!

2 cl Sherry, medium dry

Glas Sekt, Sekt – Orange

Glas Prosecco

Glas Prosecco Aperol

Aperol Spritz

(Prosecco, Aperol, Soda)

Hugo

(Limette, Minze, Holunderblüte, Prosecco, Soda)

Lillet Berry

(Lillet, Schweppes Wild Berry)

Aus unserer Suppenküche

*Eine kräftige **Rindfleischbrühe** mit Schnittlauchröllchen
mit hausgemachten Pfannkuchen- Flädle*

mit Maultaschen und Backspätzle

mit einem Brätknödel und Backspätzl

mit zwei Brätknödel und Backspätzle

Vom Schwein

Schweinesteak „Hofmeister – Art“ Naturgebratenes Schweineschnitzel mit Schinken und Rahmchampignons belegt in Rahmsauce und überbackenem Käse.
Serviert mit hausgemachten Eierspätzle

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites.
Als kleine Portion

Cordon bleu knusprig paniertes Schweineschnitzel mit geschmolzenem Käse und Schinken gefüllt, serviert mit Pommes Frites

Rahmschnitzel naturgebratenes Schweineschnitzel
in Rahmsauce mit hausgemachten Eierspätzle

Allgäuer Pfännle 3 Stück Schweinefilet vom Grill auf reichlich hausgemachten Eierspätzle, herrlich guter Champignonsauce im Pfännle angerichtet mit Edamer überbacke

Als kleine Portion

Schwabentopf Schweinemedallions mit frischen gebratenen Champignons in rahmveredelter Sauce, Kroketten und hausgemachten Eierspätzle mit frischem Marktgemüse.

Als kleine Portion

Wir empfehlen dazu einen Beilagensalat

Vom Rind

Unsere Steaks sind von der Rinderlende (Roastbeef), einem der zartesten Fleischstücke vom Rind es ist das Rückenstück, das Fleisch ist besonders feinfaserig und saftig.

Kurze Steakkunde:

Englisch (medium rare) mit einem rohen inneren Kern und bis zur Mitte durchgewärmt.

Das Fleisch ist rosa, etwas rot im Zentrum.

Medium ist im Zentrum halb durchgebraten, hell rosa durchzogen. Die Außenseiten gut gebräunt und insgesamt sehr saftig und zart.

Durchgebraten weist keine Spur von rosa auf. Die gesamte Innenfläche hat einen bräunlichen Farbton, durchgehend von fester Konsistenz.

Pfeffersteak vom Grill mit kräftigem, herrlich aromatischem Steakpfeffer mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites.

Zwiebelrostbraten vom Grill in hausgemachter Bratensauce und herrlich knusprigen frischen Röstzwiebeln mit Pommes Frites.

Als kleine Portion

Zwiebelrostbraten vom Grill in hausgemachter Bratensauce und herrlich knusprigen frischen Röstzwiebeln auf Allgäuer Kässpätzlen.

Als kleine Portion

Rumpsteak aus dem Roastbeef vom Grill mit Kräuterbutter und Country Potatoes.

Wir empfehlen dazu einen Beilagensalat

Curry- Wurst

*rote Bockwurst mit hausgemachter Currysauce
und dazu Pommes Frites.*

Vom Wild

Hirschbraten

*in Wacholder- Rahmsauce mit Preiselbeerbirne und hausgemachten
Eierspätzle und Blaukraut.*

Der Klassiker aus der Allgäuer Küche !

Da wird nicht nur der Allgäuer schwach....

Original Allgäuer Kässpätzlen mit dreierlei Käse,

Röstzwiebeln und Schnittlauch

Wir empfehlen dazu einen Beilagensalat

Salate

Griechischer Bauernsalat

Knackiger Blattsalat, Gurkenscheiben, Tomaten, schwarze Oliven, Paprikastreifen, Fetakäse, Zwiebelringe und hausgemachtem Balsamico- Dressing.

Farmer Salat mit Putenstreifen

Gegrillte Putenstreifen auf bunten Salaten der Saison mit Tomaten und Früchten garniert und hausgemachtem Joghurtdressing.

Big Easy warm

Gegrillte Rinderstreifen auf knackigem Blattsalat mit Tomaten und Karottenstreifen garniert mit Zwiebelringen und hausgemachtem Balsamico- Dressing.

Salatschüssel nach Art des Hauses

Knackige Blattsalate, Gurkenscheiben, Schinken- und Käsestreifen Tomaten und Zwiebelringe mit hausgemachtem Joghurtdressing.

Gemischter Salat extra

Vegetarisch

Panierte Almtaler Bio Pfannenkäse aus naturreiner Allgäuer Milch und Gauda hergestellt, wie ein Schnitzel paniert und mit Preiselbeeren garniert.

Dazu servieren wir Ihnen einen
bunten Salat.

Allgäuer Pilzpfanne mit Schupfnudeln und Champignons mit Stockschwämmchen Porree, Karotten, Sellerie, Pfifferlinge und Röstzwiebel verfeinert und mit Emmentaler überbacken.

Brotzeit ist die schönste Zeit
kennt jeder, mag jeder, isst jeder
Zubereitung ab 18.00 Uhr

Strammer Max Schwarzbrot, mit Schinkenscheiben belegt,
mit Käse überbacken und Spiegelei.

Bayerischer Wurstsalat mit Essig und Öl, Zwiebeln, Essiggurke, Tomate und Brot

Wurstsalat Schweizer Art mit Emmentaler,
Essig und Öl, Zwiebeln, Essiggurke,
Tomate und Brot.

Toast für den kleinen Hunger

Zubereitung ab 18:00 Uhr

Toast Hawaii Toastbrot mit Schinkenscheiben und Ananas belegt, Käse überbacken und Preiselbeeren garniert.

Brauer Toast ein kleines Schweinerückensteak vom Grill mit Champignons, Zwiebeln, Speck und Dunkelbiersauce auf geröstetem Landbrot mit einer Salatgarnitur serviert.

Herren Toast Rinderlendensteak auf Toast, verschiedene Salate und Kräuterbutter

Schwanen Toast Medaillons vom Schwein mit Broccoli, und Champignons umlegt in rahmiger Sauce mit Käse überbacken.

Noch was Süßes ?

Gemischte Eis Vanille-, Erdbeer und Nußeis

ohne Sahne

mit Sahne

Amarena Becher

Vanilleeis und Schokoladeneis, Amarenakirschen und Sahne.

Karibik Becher *Früchteeis, Früchte, Kiwi, Bols und Sahne.*

Coupé Dänemark *Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne.*

Heiße Liebe *Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne.*

Vanilleeis *mit Eierlikör und Sahne.*

Nußbecher *Nußeis und Vanilleeis mit Amarettolikör und Sahne.*