



Vorspeise:

Kräftige **Rindfleischbrühe** mit Schnittlauchröllchen,
2 Brätknödel und Backspätzle

Hausgemachte Pfannenkuchen-Flädle

Hauptgerichte:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

Schweinemedallions vom Grill in Bratensauce mit frisch gebratenen Champignons
und Eierspätzle

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

Allgäuer Pfännle Schweinefilet vom Grill mit Eierspätzle und Champignon-
sauce, im Pfännle angerichtet und mit Edamer überbacken

Schweinefilet „Francaise“ mit Champignonsauce,
Rahmbrie überbacken, garniert mit Preiselbeeren und Kroketten

Zwiebelrostbraten vom Grill mit Bratensauce und herrlich
knusprigen, frischen Röstzwiebeln mit Pommes Frites
mit Allgäuer Kässpätzchen

Rumpsteak vom Roastbeef mit Kräuterbutter und Pommes Frites

Rinderlende „König Ludwig“ mit gebackenem Camembert,
frittierten Schupfnudeln, garniert mit Preiselbeeren auf Cherry-Sauce

Wir empfehlen dazu jeweils unseren kleinen Salatteller



vom Fisch:

Lachsfilet in Honig - Senfsauce mit
Salzkartoffeln und frischem Marktgemüse

vom Wild:

Hirschbraten in Wacholder-Rahmsauce mit Preiselbeerbirne,
hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut

Vegetarisch:

Panierter Almtaler Bio-Pfannenkäse aus Allgäuer Milch und
Gouda, mit Preiselbeeren garniert, dazu servieren wir einen
bunten Salat

Allgäuer Kässpatzen mit dreierlei Käs und Röstzwiebeln

Salate:

Hähnchen-Salat mit knusprig-panierten Hähnchenstreifen, auf bunten
Salaten der Saison, garniert mit Tomaten

Garnelen-Salat mit gebratenen Garnelen, auf bunten Salaten
der Saison, garniert mit Tomaten und Gurken in Honig-Senf-Dressing

Big Easy gegrillte Rindfleischstreifen auf knackigem Blattsalat, Tomaten und
Karottenstreifen, garniert mit Zwiebeln und Balsamico-Dressing

Desserts:

Sommer-Eisteller Erdbeer- und Mangosorbet und frische Früchte der Saison

Panna Cotta Italienische Spezialität mit frischen Früchten der Saison

Wir wünschen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt
Familie Endras