



Vorspeise:

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Ciabatta-Brot

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

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

Rinderlende an Rotweinsauce mit gegrilltem Gemüse und Kroketten

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

Rumpsteak vom Roastbeef mit Kräuterbutter und Pommes Frites



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

Allgäuer Kässpätzlen mit dreierlei Käs und Röstzwiebeln

Wir empfehlen dazu jeweils unseren kleinen Salatteller

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

Desserts:

Panna Cotta Italienische Spezialität mit frischen Früchten

Winter-Eisteller Zimt-Kirsch- und Weißes Schokoladeneis mit frischen Früchten

Crème Brûlée mit Erdbeersorbet und frischen Früchten

Wir wünschen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt
Familie Endras