

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Pilzflädle 8.20

Bürgerliche Kartoffel-Almrahmsuppe 8.90
Kräuter-Croûtons

Bunt gemischte Marktsalat Bowle 8.90
Radieschen-Sprossen | Sonnenblumen- & Kürbis Kerne

Tiger Makrele gebeizt & geflämmt 17.00
Wakame Algensalat | Mango-Papaya Chutney | Joghurt-Dashi
Bio-Sojamayo | Wildkräuter | fermentierter Chili

Carpaccio vom Hochlandrind 19.00
Trüffelvinaigrette | Parmesanflocken | Wildkräutersalat

Marinierter Bio-Tofu Ponzu-Limettenvinaigrette 12.80
Shi Take-Edamame Sojakern Salat | Rote Bete Hummus

Frühlings-Spargel im Crêpe 14.80
Bärlauchpesto | Creme Fraiche | Kräutersalat
.....upgrade - extra dazu Fjordlachs Tatar | Bioolivenöl 7.50

SCHNITZEL & SCHMARREN

Riesenschnitzel vom Landschwein 18.90
mit Pommes frites | Zitronenstern

Wiener Schnitzel vom Milchkalb 34.20
Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat

Münchner Wirtshaus-Schnitzel 23.80
vom Landschwein | süßer Senf | Meerrettich
in Knusperpanade gebacken | Kartoffel-Gurken-Salat

Flambierter Kaiserschmarren 13.80
Mandeln | Rosinen | Jamaica Rum
hausgemachter Apfelkompott | Vanille-Almrahmeis

HAUPTGÄNGE

Allgäuer Kässpätzle (veggi) mit goldbraunen Butterzwiebeln	15.00
Steirischer Backhendlsalat bunt gemischt Sprossen Cerialien Bergkräutercreme	17.80
Eismeersaiblingsfilet Safran Kartoffeln Tomaten-Zucchini-Olivengemüse Bergkräutercreme	32.00
Rinderbäckchen in Portwein-Balsamicojus Erdäpfelstampf Vichy-Karotten wilder Brokkoli	33.00
Süßkartoffel-Kichererbsenragout (veggi) gegrillter Wildbrokkoli vom Keltenhof Wildkräuter Bergkräutercreme	16.00
Allgäuer Zwiebelrostbraten von der Rinderlende Bergkässpätzle hausgemachte Röstzwiebeln Jus	29.00
Feine*Spanferkel Blutwurst herzhaft vom Grill Erdäpfelstampf Riesling Rahmkraut Wildblüten Honig Apfel Speck-Zwiebeljus	26.00
Oberstdorfer Krustenbraten (Löwen Klassiker) Kartoffelknödel bayerischer Weißkrautsalat	16.80
Rosa Lammrücken vom Grill in Rosmarin-Olivenjus Zucchini-Paprika-Auberginengemüse Rahmpolenta	36.00
Zarter Rinder Tafelspitz Rahmwirsing neue Kartoffeln Schnittlauch Aroma-Öl Meerrettich Sahnesauce	23.80
Duett von Reh und Hirsch Medallions in Wildpreiselbeerjus gebacken in Knusperpanade Nuss-Schupfnudeln Rahmwirsing Aperol-Pfefferbirne	38.00

*Gerne machen wir Ihre Umbestellungen zum Aufpreis von 2,50 EUR