

Sonntagskarte

Fruchtiger Erdbeer-Spritz 7,90€
Prosecco, Erdbeersirup, Mineralwasser, Limette, Eiswürfel

Kräuter- Zitronen-Spritz 7,90€
Prosecco, BIO Kräuter-Apfel-Sirup, Zitronensaft,
Mineralwasser, Eiswürfel

Suppen

Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croutons  6,30€

Hauptgerichte

„Almsalat“  14,90€
bunter Salatteller mit Hausdressing und Kaspressknödel

Salatschüssel „Surf & Turf“ 15,90€
knackige Blattsalate und Rohkost in weißem
Balsamicodressing mit Garnelenspieß, Putenbrust
und Steinofenbaguette

„Asia Bowl“ **vegan**  15,50€
mit Glasnudeln, Süßkartoffeln, Brokkoli, Pilzen, Karotten,
Kichererbsen, Blattspinat, Cashewnüssen und Soja-
Limettensoße

... auf Wunsch mit Garnelenspieß  21,90€

Allgäuer Käsespätzle  14,50€
mit Bergkäse und Emmentaler, Röstzwiebel
und kleiner Salat

 = vegetarisch

Ofenfrischer Krustenschweinebraten vom „Strohschwein“ 15,90€
mit König-Ludwig-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel
und Krautsalat

Schnitzel „Wiener Art“ 16,90€
vom Schwein in Butterschmalz gebraten dazu
Pommes Frites und ein kleiner Salat

Cordon Bleu 17,90€
mit Schinken und Käse gefüllt dazu hausgemachter
Kartoffelsalat und kleinem Beilagensalat

Putensteaks vom Grill 18,50€
auf Pfefferrahmsoße mit Bandnudeln und Gemüse

Zarte Schweinefiletmedaillons 19,50€
auf Waldpilzrahm, hausgemachten Butterspätzle
und kleinem Salat

„Schmankerlplatte“ 20,50€
mit Schweinebraten und Bauernente, gemischte Knödel,
Blaukraut und deftiger Soße

Fischgrillteller 23,50€
gebratene Filets von Dorade, Saibling und Zander mit
Kräuterbutter, Salzkartoffeln und sautierten Gemüse

„Wildererteller“ 23,90€
Medaillon und Ragout vom Hirsch dazu Semmelknödel,
Spätzle, Schwammerl, frischem Gemüse
und Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten 25,90€
von der Bayerischen Rinderlende, mit krossen
Röstzwiebeln, Bratkartoffeln vom Bio Hof Meidinger
und kleinem Salatteller

Desserts & Eis



... finden Sie auf unserer Nachspeisenkarte

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,-€ zu berechnen

 = vegetarisch