

gültig ab
05.03.2021 – 07.03.2021



Bestellung unter
☎ 08241 1279

Unsere Gerichte zum Mitnehmen!
Freitag und Samstag von 17:00 Uhr bis 20:30 Uhr
und Sonntag
von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 20:30 Uhr

Allgäuer Vitello rosa gebratenes Kalbsfleisch vom Krämooshof/Oberostendorf mit Räucherforellencreme und selbstgemachten schwarzen Walnüssen	6,00 €
Gebratener Oktopus mit Mie Nudeln, Staudensellerie Ingwer, geschmorten roten Zwiebeln und Zuckerschoten	7,00 €
Grillteller Krone Steaks von Rind, Schwein und Geflügel, Zuckermais, Speck-Bohnen Bratkartoffel und hausgemachte Kräuterbutter	14,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten Steak von der Rinderhüfte mit Bratensoße, Käsespätzle und Röstzwiebeln	15,00 €
Cordon bleu mit Schinken und Käse gefülltes Schweinerückensteak paniert und gebacken dazu Bratkartoffel und gemischter Salat	12,00 €
Kalbsgulasch vom Krämooshof/Oberostendorf mit Paprika und Zwiebeln geschmort, dazu breite Nudeln und Salat	15,00 €
Hausgemachte Rindfleischküchle mit Rahmchampignonsoße, Brezenknödel und Salat	12,00 €
Fischbowl gebratener Petersfisch mit mariniertem Couscous, Pak Choi und Limette	15,00 €
Hausgemachte Schlutzkrapfen Teigtaschen mit Ziegenkäse und Spinat gefüllt dazu eingekochtes Tomatensugo, marinierter Rucola und Beilagensalat	12,00 €
Käsespatzen mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller	9,90 €
Hirtensalat , gemischter Salat mit Joghurt-Knoblauch-Dressing dazu Hirtenkäse, Oliven und gebackenen Tomatenkrustis	12,50 €
Orientsalat , gemischter Salat, mariniert mit feiner orientalischer Currysoße mit vielen bunten Früchten und Nüssen dazu gebratene Geflügelstreifen	12,50 €
Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing	4,00 €
Kinder-Gerichte Natureschnitzel mit Spätzle und Soße	6,00 €
Paniertes Schnitzel mit Spätzle und Soße	6,00 €
Spätzle mit Soße	2,00 €
Dessert Granatapfeltarte mit Topfen, Granatapfelmousse und marinierten Granatapfelkernen	6,00 €
Schwarzwälderkirschdessert dunkler Biskuit, Kirschen, Sahnecreme und Kirschwasser	6,00 €



Burger Wochenende

Pulled Pork Burger

Hausgemachtes Pulled Pork
(Schweinehals, 10 Stunden im Smoker gegart und fein gezupft)
im rustikalem Burger Brötchen
mit selbst eingelegtem würzigem Spitzkraut (Kimchi)
Röstzwiebeln und Baconmayonnaise
dazu Pommes zum Dippen
mit Sauerrahm, hausgemachtem Gewürzketchup
und Salat
14,00 €

Salmon Burger

(Frisches Lachspetty aus dem Smoker, mariniert und gebraten)
im rustikalen Burger Brötchen
mit Wasabimayonnaise, würziger Kresse und Guacamole
dazu Pommes zum Dippen
mit Sauerrahm, hausgemachtem Gewürzketchup
und Salat
14,00 €

Veggie Burger

panierter und gebratener Ziegenkäse
im rustikalem Burger Brötchen
mit Honigschmandcreme, roter Zwiebelmarmelade
geschmorte Paprika und mariniertem Rucola
dazu Pommes zum Dippen
mit Sauerrahm, hausgemachtem Gewürzketchup
und Salat
14,00 €