

gültig ab 30.11.2022



Bestellung unter

☎ 08241 1279

Unsere Gerichte zum Mitnehmen!
Mittwoch bis Samstag 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr und
Sonntag/Feiertag von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr und 18:00 bis 20:30 Uhr

Vorspeisen

Beef Brisket Scheiben

Ochsenbrust vom Allgäuer Ochsen (12 Stunden gegart) mit Steinpilzmayonnaise,
Croutons und Pflücksalat 9,00 €

Oktopusgröstel

mit kleinen Grenaille Kartoffeln, eingelegter Kürbis,
Kürbiskerncreme und Blattsalat 9,00 €

Hauptgerichte

Grillteller Krone

Steaks von Rind, Schwein und Geflügel, Zuckermais, Speck-Bohnen,
Bratkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter 15,00 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Steak von der Rinderhüfte mit Bratensoße, Käsespätzle und Röstzwiebeln 17,00 €

Cordon bleu mit Schinken und Käse gefülltes Schweinerückensteak
paniert und gebacken dazu Bratkartoffel und gemischter Salat 13,50 €

1/4 Ente oder 1/2 Ente

knusprig gebraten mit kräftiger Entensoße, Kartoffelknödeln,
hausgemachtem Blaukraut und gefülltem Bratapfel 1/4 15,00 € / 1/2 22,00 €

Kartoffelrisotto

mit gebackenen Schwarzwurzeln und Rahmsoße vom schwarzen Trüffel 12,00 €

Gekochter Tafelspitz vom Allgäuer Ochsen

mit Kartoffelstampf, Karottengemüse, Meerrettichsoße und
Apfelmeerrettich 15,00 €

Cordon bleu Allgäu

gefüllt mit Bavaria blu und Rauchfleisch, Steinpilzsoße,
Walnussbuchteln und gemischtem Gemüse 15,00 €

St. Petersfischilet

mit Nussbuttercremesoße, Selleriepüree und Blattspinat 15,00 €

Käsespatzen mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller 9,90 €

Italosalat, gemischter Salat mit Hausdressing, gekochtem Ei,
Tomate und Zwiebeln 11,50 €

Orientalat, 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

Paniertes Schnitzel mit Spätzle und Soße 6,00 €

Spätzle mit Soße 2,00 €

Dessert

Zwetschgenknödel mit Zimtbrösel und marinierten Zwetschgen 6,00 €