



<b>Vorspeisen</b>	<b>kleine Portion</b>	
Spätsommerlicher Wildkräutersalat mit glacierten Pfifferlingen	€ 8,00	€ 12,00
Terrine von provenzalischem Gemüse mit Parmesanespuma		€ 14,00
Carpaccio vom Allgäurind, Raukensalat und gehobelter Bergkäse		€ 15,00
Eisbeinsülze an gebratenen Kartoffelwürfel, Balsamicovinaigrette		€ 14,00
Laumwarmer Salat von Hechtspätzle, dicke Bohnen und gebratenem Saibling		€ 15,00
<b>Suppen</b>		
20 Kräutersuppe mit gebackenem Scamozza		€ 8,00
Omas Suppentopf, Rindfleisch - Gemüse - Kräuter		€ 9,00
<b>Zwischengänge</b>		
Hausgemachte Strozzapreti-Nudeln mit Pesto und geschmorten Oliventomaten	€ 8,00	€ 12,00
Gebratene Ochsenchwanzravioli mit Kalbsbries im Blütenkräutersud		€ 16,00
<b>Fischgänge</b>		
Saibling an lauwarmen Spinat-Pfirsichgemüse		€ 22,00
Gerösteter Waller auf Bratkartoffeln, Gartenkräuter und Olivenvinaigrette		€ 24,00
Lachsforelle auf weißer Zwiebelmarmelade und Hibiskus-Buttersauce		€ 25,00
<b>Fleischgänge</b>		
Saure Schnippelbohnen mit Topfenspätzle und Wienerle		€ 15,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Rahmgurkensalat	€ 19,00	€ 23,00
Tafelspitz an Tatar Salsa Verde und grünem Spargel		€ 24,00
Suprême von dem Perlhuhn auf Artischockengeröstel und jungen Erbsen		€ 24,00
<b>Desserts</b>		
Grießflammerie an Brombeer-Jägermeisterkompott		€ 10,00
Vanille-Creme Brûlée mit Himbeeren und Sorbet		€ 10,00
Tonkabohnenparfait im Baumkuchenmantel an Weinbergpfirsichröster		€ 10,00
Verschiedene Rohmilchkäse mit Chutney und Früchtebrot		€ 10,00

-Änderungen jederzeit vorbehalten-