

Unsere Abendkarte

dinner menu

Rinderbrühe

mit hausgemachten Flädle

(Sellerie, Lactose, Gluten, Ei)

beef broth

with strips of homemade pancake

(celery, lactose, gluten, egg)

7,20 €

Rumpsteak von der Allgäuer Färs

mit Jus & selbstgemachter Knoblauchbutter

dazu Bayrisch Kraut & Pfannenkartoffeln

(Lactose, Sellerie, Sulphite)

rumpsteak with jus & homemade garlic butter

served with Bavarian cabbage & fried potatoes

(lactose, celery, sulphite)

29,50 €

Zwei Schweinemedallions

auf Kässpätzle

mit Pilzrahmsauce & Röstzwiebel

dazu ein Blattsalat

(Gluten, Lactose, Ei, Sellerie, Sulphite, Nüsse, Soja, Senf)

two pork medallions

on cheese noodles

with mushroom cream sauce & fried onions

to that a leaf salad

(gluten, lactose, egg, celery, sulphite, nut, soya, mustard, sesame)

24,50 €

Abendessen à la carte von 18:00 bis 20:30 Uhr. Das Restaurant ist bis 21:00 Uhr geöffnet.

Dinner à la carte von 6pm until 8:30pm bis 20:30. The restaurant is closing at 9pm.

Tagliatelle

mit Lachswürfeln in Senf - Dillsauce

(Lactose, Sellerie, Fisch, Gluten, Ei, Sulfite)

19,90 €

tagliatelle

with salmon cubes in mustard – dill sauce

(lactose, celery, fish, gluten, egg, sulphite)

19,90 €

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pilzrahmsauce dazu Pfannenkartoffeln

(Gluten, Lactose, Ei, Sellerie, Sulfite)

breaded pork escalope

with mushroom cream sauce and fried potatoes

(gluten, lactose, egg, celery, sulphite)

18,90 €

Tagliatelle

mit geschmortem Wildschweinragout & Parmesan

(Gluten, Lactose, Ei, Sellerie, Sulfite)

tagliatelle

with wild boar ragout & parmesan

(gluten, lactose, egg, celery, sulphite)

17,50 €

Allgäuer Kässpätzle

mit Röstzwiebeln & Blattsalat

(Gluten, Lactose, Ei, Senf, Sesam, Sellerie, Soja, Nüsse)

cheese noodles

with fried onions & leaf salad

(Gluten, lactose, egg, mustard, sesame, celery, soya, nut)

16,90 €

Abendessen à la carte von 18:00 bis 20:30 Uhr. Das Restaurant ist bis 21:00 Uhr geöffnet.

Dinner à la carte von 6pm until 8:30pm bis 20:30. The restaurant is closing at 9pm.

Großer gemischter Salat
mit Kartoffel - Kürbiskrusteln
& Kürbiskernöl - Mayonnaise
(Senf, Sellerie, Sesam, Soja, Lactose, Eier, Nüsse, Gluten)

large mixed salad
with potato - pumkinballs
& pumpkin seed oil - mayonnaise
(mustard, celery, sesame, soya, lactose, egg, nut, gluten)
15,90 €

Pikantes Chili sin Carne
mit Sauercreme
(Lactose, Sellerie)

piquant chili sin carne
with sourcream
(lactose, celery)
13,50 €

Currywurst mit selbstgemachter Currysauce
dazu Pommes Frites
(Sellerie, Soja, Senf, Gluten)

currywurst
with homemade curry sauce & French fries
(celery, soya, mustard, gluten)
10,50 €

Kleiner gemischter Beilagensalat
(Senf, Sesam, Sellerie, Soja, Lactose, Nüsse, Eier, Gluten)

small mixed side salad
(mustard, sesame, celery, soya, lactose, nut, egg, gluten)
6,50 €

Abendessen à la carte von 18:00 bis 20:30 Uhr. Das Restaurant ist bis 21:00 Uhr geöffnet.

Dinner à la carte von 6pm until 8:30pm bis 20:30. The restaurant is closing at 9pm.

*Der süße Abschluss....
something sweet....*

Dunkler Cheesecake San Sebastian
mit Rumfrüchten & Schlagsahne

(Lactose, Eier, Gluten, Nüsse, Soja, Sulfite)

dark chocolate cake San Sebastian
with fruits pickled in rum & cream

(lactose, egg, gluten, nut, soy, sulphite)

8,90 €

Lauwarmer Milchreis

mit salziger Nuss - Karamellsauce & Apfelmus

(Lactose, Nüsse, Soja,)

lukewarm milk rice

with a salty nut-caramel sauce & apple purée

(lactose, nut, soya)

7,90 €

Affogato

Espresso mit Vanilleeis

(Laktose, Nüsse)

Affogato

Espresso with vanilla ice cream

(lactose, nut)

4,50 €

Abendessen à la carte von 18:00 bis 20:30 Uhr. Das Restaurant ist bis 21:00 Uhr geöffnet.

Dinner à la carte von 6pm until 8:30pm bis 20:30. The restaurant is closing at 9pm.