

## *Vorspeisen*

Knackige bunte Salatvielfalt als Vorspeise oder  
zum Hauptgang serviert  
mit French Dressing

(16, A, B, C, E, GI, M)

5,50 EUR

Gebackenes Kartoffelrösti mit mildem Räucherlachs  
und einer Senf-Dillsauce

(B, A, C, FI GI, M))

12,90 EUR

Hausgeräucherte rosa Barbarieentenbrust  
auf knackigen Blattsalaten in Cassisvinaigrette  
mit Birnenspalten und gehobeltem Parmesan

(B, L, GI, M)

13,90 EUR

## *Suppen*

Kräftige Bouillon vom Tafelspitz mit Kräuterflädle,  
hausgemachten Brätspätzle und Gemüse

(8, B, E, GI, M)

5,60 EUR

Kürbis-Ingwercremesüppchen (vegan)

(B)

5,80 EUR

Schaumsüppchen vom Oberstdorfer Steinpilz

(B, G, M)

5,90 EUR

*Unsere Klassiker*

Gebratenes Forellenfilet  
aus der Fischzucht Link in Heimertingen  
mit Mandelbutter, dazu Petersilienkartoffeln  
und Salate vom Buffet

(B, E, F, GI, M, I)

19,00 EUR

Kleine Portion 15,00 EUR

Lachsschnitte mit Zitronengras gebraten  
auf Rahmwirsing, dazu Petersilienkartoffeln

(B, C, F, GI, M)

21,00 EUR

Kleine Portion 17,00 EUR

Allgäuer Schweineschnitzel in einer Bergkäse-Semmelpanade  
gebacken, dazu deftige Bratkartoffeln und Salate vom Buffet

(A, B, E, GI, M)

17,90 EUR

Kleine Portion 14,50 EUR

Hirschgulasch in pikanter Sauce,  
dazu Speckrosenkohl und Semmelknödel

(A, B, E, GI, M 16)

18,90 EUR

Kleine Portion 15,00 EUR

Zarter Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing  
mit geriebenem Meerrettich, dazu Petersilienkartoffeln

(9, B, C, GI, M)

19,90 EUR

Kleine Portion 15,50 EUR

Jungschweinemedallions vom Grill auf Oberstdorfer  
Steinpilzen in Rahm, dazu Butterspätzle

(B, E, GI, M)

22,90 EUR

leine Portion 18,50 EU

Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Speckböhnchen und deftigen Bratkartoffeln

(16, A, B, GI, M)

23,90 EUR

Kleine Portion 19,00 EUR

*Unser vegetarisches - veganes Gericht*

Frische Oberstdorfer Steinpilze  
in Petersilienrahm, dazu Semmelknödel  
und Salate vom Buffet

(A, B, E, GI, M) (vegetarisch)

16,90 EUR

Kleine Portion 13,00 EUR

Eifreie Spaghetti mit Basilikumpesto, Tomaten,  
Zucchini, Kirschtomaten und Pinienkernen

(B) (vegan)

11,90 EUR

*Desserts*

Cremiges Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl  
und Sahne, D, M)

6,00 EUR

Abgeflämmte Crème Brûlée mit frischen Früchten

(E, M)

6,90 EUR