



UNSERE SCHMANKERL-KARTE

VORSPEISEN

	EUR
Bunte Salatvielfalt und Vorspeisen vom Buffet ^{B,C,D,E,F,G,I,J,M} Grüner Salat täglich wechselnde Salate verschiedene Dressings	12,00
Filser Trilogie ^{M,J,I} Obazda Frischkäse Schmalz Bauern Brot	13,00
Geräucherte Forelle von der Fischzucht Link in Heimertingen ^{F,G,M,I} Frischer Meerrettich Pumpernickel Butter	15,00

SUPPEN

	EUR
Suppe des Tages ^{B,M}	8,00
Rinder Consommé ^{B,G,M,E} Hausgemachte Brät-Strudel	9,00

Eine Liste mit allen ausweisungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und

Getränkemenu. Detaillierte Informationen zur Zubereitung liegen unserem Serviceteam vor.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.



HAUPTSPEISEN

	EUR
Zwiebelrostbraten ^{E,G,M} Zwiebelsauce Kässpatzn kleiner grüner Salat	32,00
Taglierini ^{E,G,M}  Stracciatella Sauce Trüffel	22,00
Alpen Curry (Vegan) ^{B,G}  Basmatireis saisonales Gemüse	19,00
Lady Burger ^{G,J,M}  Vegetarischer Patty Cocktail Sauce Käse Pommes Frites	24,00
<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; width: 100%; margin: 10px 0;"/>  <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; width: 100%; margin: 10px 0;"/>	
	EUR
Weißer und Grüner Spargel ^{E,G,M} Sauce Hollandaise Kartoffeln Parmaschinken	23,00
Forellenfilet Müllerin Art ^{F,G,I,M} Mandelbutter karamellierte Karotten Petersilienkartoffeln	27,00
Schnitzel Wiener Art vom Allgäuer Schwein ^{E,G,I,M} Pommes Frites Preiselbeeren	21,00
Allgäuer Kässpatzn ^{E,G,M}  Schmelzzwiebeln Schnittlauch	19,00

Eine Liste mit allen ausweisungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte. Detaillierte Informationen zur Zubereitung liegen unserem Serviceteam vor.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.



DESSERT

	EUR
Crème Brûlée ^{4,G,I,M} Beeren-Ragout	8,00
Apfelstrudel ^{4,A,E,G,M} Vanille-Eis Sahne	9,00
Tagesdessert ^{3,4,16,E,G,I,M}	8,00
Kaiserschmarren ^{4,E,G,M} Apfelmus frischen Beeren	12,00
Käseteller ^{M,1}	9,00

Eine Liste mit allen ausweisungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte. Detaillierte Informationen zur Zubereitung liegen unserem Serviceteam vor.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.



ZUSATZSTOFFE

- 1-Konservierungsstoff
- 2-Farbstoff
- 3-Antioxidationsmittel
- 4-Süßungsmittel Saccharin
- 5-Süßungsmittel Cyclamat
- 6-Süßungsmittel Aspartam
- 7-Süßungsmittel Acesulfan
- 8-Phosphat

- 9-geschwefelt
- 10-chininhaltig
- 11- koffeinhaltig
- 12-Geschmacksverstärker
- 13-geschwärzt
- 14-gewachst
- 15-genetisch verändert
- 16-Nitritpökelsalz

 vegetarisch

ALLERGENE

- A-Erdnüsse
- B-Sellerie
- C-Senf
- D-Sojabohnen
- E-Eier
- F-Fisch
- G-glutenhaltiges Getreide

- H-Schwefeldioxid und Sulfate
- I-Schalenfrüchte
- J-Sesamsamen
- K-Krebstiere
- L-Lupine
- M-Milch
- N-Weichtiere

Eine Liste mit allen ausweisungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte. Detaillierte Informationen zur Zubereitung liegen unserem Serviceteam vor.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.