



BAYERISCHE SCHMANKERL

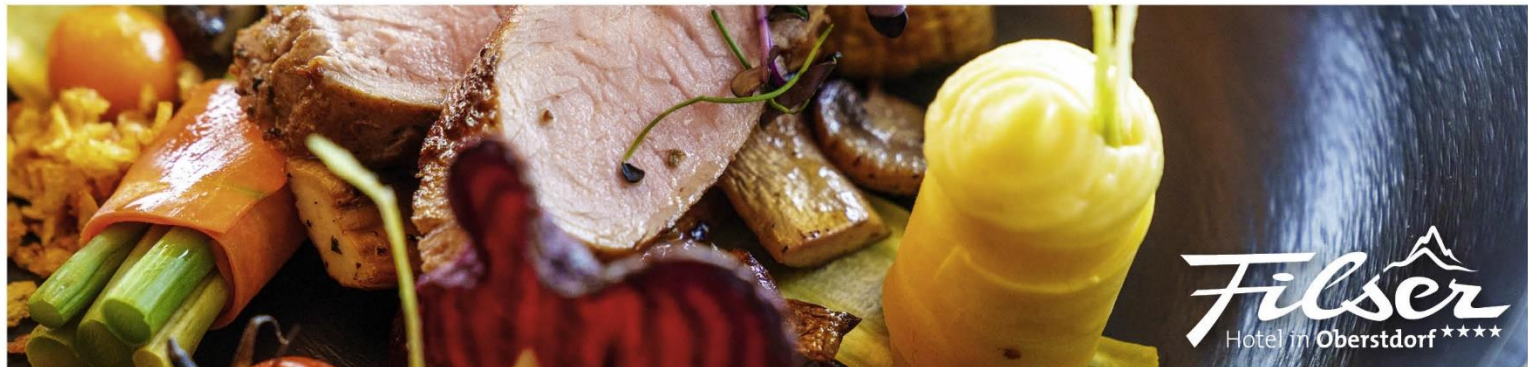
VORSPEISEN

	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} Brät-Strudel	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.



HAUPTSPEISEN

	EUR
Zwiebelrostbraten ^{E,G,M} Zwiebelsauce Kässpätzln kleiner grüner Salat	32,00
Hausgemachte Semmelknödel ^{E,G,M} 🌿 Pilzrahmsauce	18,00
Alpen Curry (Vegan) ^G 🌿 Basmatireis saisonales Gemüse	19,00
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 Kässpätzln ^{E,G,M} Schmelzzwiebeln Schnittlauch	19,00

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
Käse Degustation ^{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-coffeeinhaltig
12-Geschmacksverstärker
13-geschwärzt
14-gewachst
15-genetisch verändert
16-Nitritpökelsalz

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.