

Speisekarte

Das gibt's grad frisch aus unserer Kräuterküche

Mittwoch bis Sonntag von 18:00 bis 21:00 Uhr

Allgäuer Spezialitäten zur Saison

mit unseren feinen Kräuter- und Gewürzmischungen!

Allgäuer Heusuppe

mit frischem Alpenrahm

6,50 Euro

Kräftige Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Kräuterflädle ⁴⁾

5,50 Euro

Mediterrane Salatvariation

mit Streifen von gekochtem Schinken

oder Thunfischstücken ²⁾

11,50 Euro

wahlweise auch mit gebratenen Putenschnitzelchen, Lachs

oder Scampis und unserem Kräuterbuttergewürz

13,50 Euro

Zartes Kräutersteak vom Allgäuer Schwein

in Kräuterbutter gebraten, dazu Bratkartoffeln
mit unserem deftigen Bratkartoffelgewürz

17,50 Euro

Scampispielfe oder Lachsfilet

in Alpenbutter gebraten auf Tomatensauce mit Pestonudeln und
Gemüse „italienisch“

18,50 Euro

Allgäuer Bauerngeröstel

aus Bratkartoffeln, Bratwurst und unserem
deftigen Bratkartoffelgewürz ^{2/4}

11,80 Euro

Allgäuer Kässpätzle

mit Putenschnitzelchen in Kräuterbutter gebraten
mit abgeschmelzten Zwiebeln und Kräutern

13,80 Euro

Allgäuer Kässpätzle

mit abgeschmelzten Zwiebeln und Kräutern

11,80 Euro

Gemischte Barbecue-Grillplatte

mit verschiedenen Medaillons vom Grill in Kräuterbutter gebraten,
mit verschiedenen Grillsaucen, leckerem geschmortem frischen Gemüse
und Kartoffeln in Knoblauchkräuterbutter ^{2A)} 19,80 Euro

Zartes, paniertes Schweine- oder Putenschnitzel

in Allgäuer Alpenbutter gebraten - dazu gibt's
frischen Kartoffelsalat mit unserer Salatkräutermischung oder deftige
Bratkartoffeln mit unserem Bratkartoffelgewürz 17,50 Euro

Geschmortes Hirschgulasch „Hubertus“ mit unserem Wildgewürz

in Preiselbeer-Rahm mit Waldpilz-Ragout und deftigen Semmelknödeln
dazu süß-saures Apfel-Rotkraut mit unserem Lebkuchengewürz
19,80 Euro

Deftige hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingen

mit einer Rieslingkräuterrahmsauce und frischer Petersilie 14,50 Euro

ein Paar Bauernbratwürste vom Grill

dazu eine Portion Kartoffelsalat
mit unserer feinen Salatkräutermischung 9,80 Euro

Tagliatelle in hausgemachtem Pesto

mit italienischer Tomatensauce mit mediterranen Kräutern und
frischem Parmesan

9,80 Euro

Zarter Schweinerücken mit Pfifferlingen

in Kräuter-Rieslingrahmsauce, dazu deftige Semmelknödel
und sautiertes Gemüse der Saison

17,80 Euro

Rumpsteak vom Grill in Allgäuer Kräuterbutter gebraten

dazu Bratkartoffeln und deftiges Speckbohngemüse

21,50 Euro

... dazu ein bunter Salat der Saison

wahlweise mit hausgemachtem italienischen Dressing

oder mit Joghurt-Kräuter dressing

4,80 Euro

... oder eine Portion in Allgäu-Butter

sautiertes Gemüse mit feinen Kräutern

3,90 Euro

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker