



Vorspeise & Salat

Gemischter Salat (A/C/G/I/J) 6,50 €

Rohkost | Blattsalate | Hausdressing

Kürbisrisotto  (G/H4/I)

11,50 €

geröstete Walnusskerne | Grana Padano

Hauptgang 15,50 €

auch als vegane Variante ohne Parmesan

Salatplatte Ente (A1/C/G/I/J)

14,50 €

Pflücksalat | Rohkost | Mais | Granatapfelkerne |
geräucherte Entenbrust

Suppe

Rinderbouillon mit Flädle (A1/C/G/I)

6,50 €


Gemüsestreifen



Hauptgang

Hausgemachte Kürbismaultaschen  (A1/C/G/H2/H5/I/J) 15,50 €

Haselnussbutter | SeeSalat
(vegetarisch)

Allgäuer Käsespätzle  (A1/A2/C/G/I/J) 16,50 €

Röstzwiebeln | Bergkäse | Beilagensalat
(vegetarisch)

Gebratenes Zanderfilet (A1/D/G) 24,50 €

Kürbisgemüse | Rosmarinkartoffeln

Edelgulasch vom heimischen Hirsch (A2/C/G/I) 23,50 €

Preiselbeeren | Ofengemüse | Dinkelspätzle

Wiener Schnitzel vom Kalb (A1/C/G/J) 26,50 €

Petersilienkartoffeln *oder* Pommes Frites
Preiselbeeren | Beilagensalat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (A1/C/G/I/J) 29,50 €

Röstzwiebel | Marktgemüse | Spätzle

Dessert

Esskastanien-Mousse (C/F) 7,50 €

Marzipan | Waldfrüchte

Affogato (A/F/E) 5,00 €

Espresso | Vanilleeis



Zusatzstoffe & Allergene

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst

- A glutenhaltiges Getreide
 - A1 Weizen
 - A2 Dinkel
 - A3 Roggen
 - A4 Gerste
 - A5 Hafer
 - A6 Kamut
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch/Laktose
- H Schalenfrüchte
 - H1 Mandeln
 - H2 Haselnüsse
 - H3 Cashewnüsse
 - H4 Walnüsse
 - H5 Pistazie
 - H6 Macadamia- oder Queenslandnüsse
 - H7 Pekannüsse
 - H8 Paranüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- l Schwefeldioxid/Sulfite
- m Lupinen
- n Weichtiere