



## Vorspeise

---

Consommé vom Allgäuer Weiderind | € 6,50  
hausgemachte Kalbsbrätstrudel

---

Gemischter Wildkräutersalat | Feigensenfdressing | € 6,50  
Bauernbrotcroustons | geröstete Saaten

---

Gebratene Wildfanggarnelen | Kräutersud | € 16,50  
geröstetes Brot

---

10g Kaviar vom Hause Prunier | Crostini | Crème fraîche € 14,50

---

Carpaccio vom Allgäuer Weiderind | marinierte Rauke | € 14,50  
kaltgepresstes Olivenöl | Parmigiano Reggiano



## Hauptgang

---

Château Briand | Sauce-Bernaise | Kalbjus | hausgemachte Dauphine-Kartoffeln | getrüffelter Blattspinat | Wurzelgemüse € 42,50 pro Person

---

Gebratenes Filetsteak vom Allgäuer Weiderind | Kartoffel-Speck-Creme | Zwiebel-Whisky-Chutney | Wurzelgemüse | Portweinjus € 34,50

---

Filet Stroganoff vom Allgäuer Weiderind | sautierte Egerlinge | Tagliarini € 28,50

---

Gebackenes Kalbsschnitzel | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren € 23,50

---

Gebratenes Doradenfilet | Tomaten-Paprika-Marmelade | Kartoffelgnocchi 2.0 € 28,50

---

Fettuccine | Riesling-Pilz-Ragout | getrocknete Tomaten | Sommertrüffel € 19,50



## Alpenkönig Menü

---

Carpaccio vom Allgäuer Weiderind | marinierte Rauke |  
kaltgepresstes Olivenöl | Parmigiano Reggiano

---

Dattel-Tomaten-Essenz | Rucola-Ricotta-Nocken |  
Salbei-Sherry-Schaum

---

Gebratenes Kabeljaufilet | Trüffel-Risoni | Safran-Fenchel |  
Sellerieheu

---

Geschmorte Kalbsbäckchen | Sellerie-Apfel-Rosmarin-Creme |  
Brezenknödel-Soufflé | Kalbsjus

---

Mit Pernod flambierte Beeren | Tahiti-Vanilleeis |  
Limetten-Espuma

Menüpreis 5 Gänge € 69,00



## Dessert

---

Rhabarber-Crumble | Zitrus-Crème |  
salzige Erde | Joghurteis € 11,50

---

Crème Brûlée | Erdbeer-Minz-Salat |  
Zitronen-Basilikum-Sorbet € 12,50

---

Mit Pernod flambierte Beeren | Tahiti-Vanilleeis |  
Limetten-Espuma € 9,50

---

„Affogato“ | Vanilleeis | Espresso € 6,50

---

Hausgemachte Sorbets je € 2,50

Schwarze Johannisbeere | Zitrone-Basilikum | Kokos |  
Mango  
Mit Prosecco | Wodka | Geist je € 7,50

---

Hausgemachtes Eis je € 2,50

Tahiti-Vanille | Zartbitterschokolade | Erdnuss-Karamell |  
Erdbeer-Basilikum | Heidelbeer-Sauerrahm