



Suppen

Allgäuer Flädlesuppe

mit Schnittlauchröllchen

Kräftige Tafelspitzbrühe

mit hausgemachten Leberspätzle

und bunten Gemüswürfeln

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat

mit unserem Hausdressing oder Essig-Öl-Dressing

Salatbowl

mit in Kräuterbutter gebratenen Riesengarnelen



Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit herzhaften Bratkartoffeln



Kross gebratenes Zanderfilet

in Mandelbutter

mit Petersilienkartoffeln

und buntem Marktsalat



Fischinger Grillpfännle

Schweinemedaille und kleines Rumpsteak

auf Kässpätzen

mit Rahmsauce und Röstzwiebeln





Hirschedelragout

aus heimischer Jagd

mit Allgäuer Butterspätzle

und hausgemachten Gewürzpreiseln



Rumpsteak vom Grill

mit knusprigen Röstzwiebeln

oder hausgemachter Kräuterbutter

dazu herzhaft gebratene Kartoffeln

Extra Kräuterbutter oder Röstzwiebeln



Ganz mit ohne Fleisch

Hausgemachte Hirseküchle

mit bunten Marktsalaten

Allgäuer Kässpatzen

mit knusprigen Röstzwiebeln
und knackigem Blattsalat



€

Knuspriges Tellerrösti

mit buntem Marktgemüse
und Spiegelei

Beilagenänderungen 1€



= auch als kleine Portion (-€ 1,50)



Desserts

Lauwarmes Schokoladenkühle

mit hausgemachtem weißem Schokoladeneis

Unser weltberühmter Kaiserschmarren

mit frischem Apfelkompott

oder Wildpreiselbeeren

Normale Portion

Dessert Portion

Affogato

Vanilleeis mit Espresso

Flüssiges Gold vom Bodensee

von der Fein-Brennerei Prinz aus Hörbranz

Hergestellt nach alter Familientradition und im Holzfass gereift.

Alte Williams-Christ-Birne

Alte Haselnuss

Alte Marille



Alte Wald-Himbeere

Je 2 cl

41 % vol.