

Take-away Karte

Suppen:

Rinderkraftbrühe, wahlweise mit Flädle oder Maultaschen	5,00
Maronenschaumsuppe, Würfel von der geräucherten Entenburst, Croûtons	5,50
Würzige Gulaschsuppe, Bauernbrot	6,00

Vorspeisen:

Feldsalat, Speckwürfel, gekochtes Ei, Kartoffeldressing	6,00
Gebratener Ziegenkäse, Kürbischutney, Preiselbeeren, Pflücksalat	9,00
Tartar vom Räucherlachs, Avocado, Pflücksalat	10,50

Salate:

Kleiner gemischter Salat	5,00
Großer gemischter Salat	8,50

Wahlweise mit:

Seezander	7,00
Kleines Rumpsteak	8,00
Knoblauch-Chili Garnelen	8,00

Vegetarisch/Vegan:

Allgäuer Käsespätzle, hausgemachte Röstzwiebeln	10,00
Gefüllte Zucchini-Blüte mit Quinoa, Belugalinsen und Haferwurzel- purée	15,00

Hauptgänge:

Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffel-Sellerie- purée und Champignonrahmsauce	12,50
Schnitzel vom Schweinelendchen, Pommes oder Bratkartoffeln	12,50
Geschmorte Rinderbacken, Wurzelgemüse, Kartoffel-Sellerie- purée	17,00

Abholzeiten: Mittwoch-Sonntag von 11:30-14:30 Uhr und 17:30 Uhr-20 Uhr
Telefonnummer: 07532-4410



Medallions vom Schweinelendchen mit Sherryrahm, Marktgemüse, Butterspätzle	18,00
Gebratene Barbarie-Entenbrust, Maronenpüree, Gewürzorangen, Rahmwirsing, kandierte Mandeln	19,50
Zwiebelrostbraten vom Black-Angus Rind, frisches Marktgemüse, Kartoffelgratin	21,50
Fisch:	
Seezander, Rieslingkraut, kleine Ofenkartoffeln	18,00
Bodensee Felchenfilet, Rahmkohlrabi, Pommes Dauphines	21,00
Wild:	
Wildschweinravioli, feines Wurzelgemüse, Grana Padano	16,00
Ragout von der Rehschulter aus heimischen Wäldern, Preiselbeeren, Butterspätzle	17,50
Geschmorte Rehkeule aus heimischen Wäldern, Preiselbeerblaukraut, hausgemachte Serviettenknödel	18,50
Dessert:	
Panna Cotta, Gewürzbeeren, Crumble	6,50
Apfelstrudel, hausgemachte Vanillesauce	7,00

Abholzeiten: Mittwoch-Sonntag von 11:30-14:30 Uhr und 17:30 Uhr-20 Uhr
Telefonnummer: 07532-4410