

Suppen:

Rinderkraftbrühe, Wurzelgemüse, wahlweise mit Flädle oder Maultaschenstreifen	6,90
Pikante Gazpacho, Chorizo	5,90

Vorspeisen:

Carpaccio von der Campari-Tomate, Büffelmozzarella, Pinienkerne, alter Balsamico, Basilikumpesto	12,90
Gratinierter Ziegenkäse, frische Feigen, Himbeeren, kandierte Walnüsse	12,90
Räucherlachs-Avocado-Tartar, Flugmango, Pflücksalat	13,90
Parmaschinken, Cantaloupe-Melone, Parmesan, Feigen, alter Balsamico, Pinienkerne, Olivenöl	14,90

Salate:

Kleiner gemischter Salat	5,90
Großer gemischter Salat	8,90
wahlweise mit:	
- gebratenen Kretzerfilets	10,80
- gebackener Ziegenkäse, Preiselbeeren	6,60
- gebratene Pfifferlinge	6,90

Vegetarisch/Vegan:

Allgäuer Käsespätzle, Röstzwiebeln	12,90
Panang-Gemüse-Curry, Cashews, Erdnuss, Jasminreis	13,90
Hausgemachte Spinatknödel, Salbeibutter, Grana Padano	13,90
Ravioli gefüllt mit Feige und Pecorino, Feigen, Cranberry, Ziegenkäse, Haselnusskruste	17,60



Pfifferlinge:

Pfifferlingrahmsuppe, gebratene Pfifferlinge, Vollkorncroûtons	6,80
Hausgemachter Hackbraten, Pfifferlingrahm, Kartoffelpüree	14,90
Schweinelendchen rosa gebraten, Pfifferlingrahm, Serviettenknödel	19,60
Rumpsteak vom „Black Angus“, gebratene Pfifferlinge, Trüffel-Parmesan-Pommes	26,50
Pfifferlingravioli, gebratene Pfifferlinge, Frühlingslauch, Parmaschinken, Parmesan	17,90

Hauptgänge:

Gelbes Thai-Curry, Hähnchenbrust, Gemüse, Cashews, Jasminreis	15,90
Zwiebelrostbraten vom „Black Angus“ (230 g), Marktgemüse, Butterspätzle	25,50
Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze lauwarmer Kartoffelsalat	12,90
Zarter Rinderschmorbraten, Hagnauer Spätburgundersauce Marktgemüse, Bratkartoffeln	20,90
Schnitzel vom Schweinefilet, Bratkartoffeln oder Pommes	15,20
Kotelette vom Duroc-Schwein, zweierlei Bohnengemüse, Kartoffelrösti, Dunkelbiersauce	18,90

Fisch:

Bodenseefelchen gebraten, geschmorte Lauchherzen, Kirschtomaten, Pommes dauphine	19,90
Linguini, Basilikumpesto, konfierte Kirschtomaten, Knoblauchgarnelen	18,90
Seezander, Safranrisoni, Artischockenpüree, Gemüsespaghetti, Meerrettichschaum	22,90

Dessert:

Panna Cotta, gemischter Beerensalat vom Obsthof Pfleghaar	8,00
Crème brûlée, hausgemachter Schoko-Brownie, Cassis-Sorbet, frischen Beeren vom Obsthof Pfleghaar	10,00
Hausgemachtes Tiramisu, frischen Erdbeeren vom Obsthof Pfleghaar	9,00