




**VORSPEISEN | starters**

|  |         |
|--|---------|
| Gebackene Tintenfischringe <sup>A,D,G,N</sup> mit Aioli <sup>C</sup> und Baguette <sup>A,F</sup><br>Fried squid <sup>A,D,G,N</sup> with aioli and baguette <sup>A,F</sup>  | 7,00 €  |
| Verschiedene Nudel Spieße <sup>A,D,F,H,I,K</sup> „Süß und Sauer“ mit Salatbouquet<br>Noodle skewers <sup>A,D,F,H,I,K</sup> 'sweet & sour' with salad   | 8,50 €  |
| Antipasti-Variation <sup>F,G,L</sup> mit Serrano-Schinken <sup>2,3</sup> , Manchego Käse <sup>C,G</sup><br>Grissini Stange <sup>A,C,E,G,K</sup> und Baguette <sup>A,F</sup><br>Mixed Antipasti <sup>F,G,L</sup> with Serrano bacon <sup>2,3</sup> , Manchego cheese <sup>C,G</sup> , Grissini <sup>A,C,E,G,K</sup> and baguette <sup>A</sup> | 11,00 € |

**SUPPEN | soups**

|  |        |
|--|--------|
| Tagessuppe<br>Soup of the day  | 5,50 € |
| Waldpilzcrèmesuppe <sup>G</sup> mit Blätterteighaube <sup>A,G</sup> <br>Cream soup of forest mushrooms <sup>G</sup> with puff pastry dumpling <sup>A,G</sup> | 6,00 € |

**SALATE | salads**

|  |         |
|--|---------|
| Salat Mediterran mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven <sup>3,6</sup> , Brot-Croûtons <sup>A,G</sup> , Weichkäse <sup>G</sup> und Essig-Öl Vinaigrette <sup>J</sup> <br>Salad Mediterranean with leaf salads, tomatoes, cucumber, peppers, olives, bread croûtons <sup>A,G</sup> with soft cheese <sup>G</sup> and vinegar-oil dressing <sup>J</sup> | 9,50 €  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>mit gebratenen Hähnchenstreifen   with strips of grilled chicken 14,00 €</li> <li>mit gebratenen Lachswürfeln<sup>D</sup>   with cubes of grilled salmon 16,00 €</li> </ul>   |         |
| Quinoa-Gemüsesalat (Eiweißreiche Pflanzenart) <br>Quinoa vegetable salad (protein-rich plant species)   | 12,50 € |
| Caesar Salad <sup>A,C,D,G,I,J</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Parmesan <sup>C,G</sup> & Brot-Croûtons <sup>A,G</sup><br>Caesar Salad <sup>A,C,D,G,I,J</sup> with chicken breast, Parmesan <sup>C,G</sup> and croûtons of bread <sup>A</sup>   | 13,50 € |

**NUDELN | pasta**

|  |  |
|--|--|
| Farfalle Tricolore <sup>A,C</sup> oder/or Tagliatelle <sup>A,C</sup>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>mit Knoblauch, Tomaten und Rucola <br/>with garlic, tomatoes and rocket 9,50 €</li> <li>mit Lachswürfeln<sup>D</sup> und Sahne-Sauce<sup>G,J</sup><br/>with salmon cubes and cream sauce 14,00 €</li> <li>mit Filetspitzen in Waldpilzrahm<sup>G</sup><br/>with beef fillet tips in cream sauce of forest mushrooms 16,00 €</li> </ul> |  |

## HAUPTSPEISEN | main courses

|                          |           |         |
|--------------------------|-----------|---------|
| Allgäuer Rinderfilet     | ca. 200 g | 29,00 € |
| Allgäuer beef fillet     | ca. 300 g | 36,50 € |
| Allgäuer Rumpsteak       | ca. 200 g | 24,00 € |
| Allgäuer rump steak      | ca. 300 g | 32,00 € |
| Schweinefiletmedaillons  | ca. 200 g | 18,00 € |
| Pork fillet medallions   |           |         |
| Marinierte Hähnchenbrust | ca. 200 g | 17,50 € |
| Marinated chicken breast |           |         |

**2 Beilagen inklusive** – jede weitere Beilage 2,50 €  
2 sides are included – additional side each

- **Gemüsebeilage zur Wahl | selection of vegetables:**  
Tagesgemüse<sup>G</sup>, Tomaten-Zucchini-Gemüse<sup>G</sup> oder Beilagensalat<sup>1,5,J</sup>  
Vegetables of the day<sup>G</sup>, tomato-zucchini vegetable<sup>G</sup> or side salad<sup>1,5,J</sup>
- **Beilage zur Wahl | sides at your choice**  
Ofenkartoffel mit Sour Cream<sup>A,G,I</sup>, Pommes frites, Kroketten<sup>A,C</sup> oder Pfannenkartoffeln<sup>G</sup>  
Baked potato with sour cream<sup>A,G,I</sup>, French fries, potato croquettes<sup>A,C</sup> or pan fried potatoes<sup>A,C,G</sup>
- **Sauce zur Wahl | selection of sauces**  
Pfeffersauce<sup>G,I</sup>, Champignonsauce<sup>G,I</sup> oder Kräuterbutter<sup>G</sup>  
Pepper sauce<sup>G,I</sup>, cream of mushrooms<sup>G,I</sup> or herb butter<sup>G</sup>

Kartoffel-Gemüsepfanne<sup>G,I</sup> mit Kräuterschmand-Dip<sup>A,G,I</sup>  10,50 €  
Pan fried potato-vegetables<sup>G,I</sup> with herbal cream cheese<sup>A,G,I</sup>

Schnitzel „Wiener Art“<sup>A,C,G</sup> mit Pommes frites und einem Beilagensalat<sup>1,5,J</sup> 15,00 €  
Pork cutlet „Vienna style“<sup>A,C,G</sup> with French fries and salad

Rinderroulade<sup>2,3,8,J</sup> mit Rosenkohl<sup>2,3,8,G</sup> und gebratenem Serviettenknödel<sup>2,3,8,A,C,G</sup> 22,50 €  
Beef roulade<sup>2,3,8,J</sup> with Brussels sprout<sup>2,3,8,G</sup> and napkin dumpling<sup>2,3,8,A,C,G</sup>

Lammkarree mit Dijon-Senfkruste<sup>A,J</sup>, grünen Bohnen<sup>G</sup> und Kroketten<sup>A,C</sup> 27,50 €  
Loin of lamb with Dijon mustard crust<sup>A,J</sup>, green beans<sup>G</sup> and potato croquettes<sup>A,C</sup>

## FISCH | fish

Lachsfilet<sup>D</sup> mit Kartoffelkruste<sup>I</sup> an Dillsauce<sup>G</sup> und Tomaten-Zucchini-Gemüse<sup>G</sup> 20,50 €  
Salmon fillet<sup>D</sup> with potato crust at dill sauce<sup>G</sup> and tomato-courgettes vegetables

## DESSERT | dessert

|  |         |
|--|---------|
| Eisbecher „Heiße Liebe“ mit Vanilleeis <sup>1,G</sup> und warmen Himbeeren<br>Sundae 'Love' with vanilla ice cream <sup>1,G</sup> and hot raspberries  | 5,50 €  |
| Tagesdessert (auf Anfrage)<br>Dessert of the day (on request)  | 6,00 €  |
| Verschiedene Sorten Deutscher Edelkäse <sup>G</sup> mit Feigen-Senf <sup>7,J,L</sup> und Weintrauben<br>Selection of German cheese <sup>G</sup> with fig mustard <sup>7,J,L</sup> and grapes | 10,50 € |

Zu allen Gerichten (ausgenommen Dessert) wird eine Portion Couvert-Brot gereicht.  
Weitere Portionen werden mit € 2,00 pro Portion berechnet.

All dishes (except desserts) are served with some pieces of bread.  
Additional bread will be charged with € 2,00 per serve.

### Legende zu den Allergenen und Zusatzstoffen/Key to the additives and allergens

|    |  |   |   |
|----|--|---|---|
| 1  | Farbstoff/ dyestuff                              | A | Glutenhaltiges Getreide/cereals containing gluten |
| 2  | Konservierungsstoff/preservative                 | B | Krebstiere/crustaceans                            |
| 3  | Antioxidationsmittel/antioxidant                 | C | Eier/eggs   |
| 4  | Geschmacksverstärker/flavor enhancer             | D | Fische/fish                                       |
| 5  | geschwefelt/sulphurated                          | E | Erdnüsse/peanuts                                  |
| 6  | geschwärzt/blackened                             | F | Sojabohnen/soya                                   |
| 7  | gewachst/waxed                                   | G | Milch, Lactose/milk                               |
| 8  | Phosphat/phosphate                               | H | Schalenfrüchte, Nüsse/nuts                        |
| 9  | Süßungsmittel mit Phenyl./sweetener with phenyl. | I | Sellerie/celery                                   |
| 10 | Coffein/caffeine                                 | J | Senf/mustard                                      |
| 11 | Chinin/quinine                                   | K | Sesamsamen/sesame                                 |
|    |  | L | Schwefeldioxid und Sulphite/sulphur dioxide       |
|    |  | M | Lupinen/lupin                                     |
|    |  | N | Weichtiere/molluscs                               |

