



Vorspeisen

ab 13.00 Uhr

Gebeizter Alpenlachs

Avocado / Gurke / Joghurt

15 €

Grüne Wiese

Cherrytomaten / Kerne / Granatapfel / Avocado

7 €

mit Rindfleischstreifen

16 €

Carpaccio vom Weiderind

Tomate / Rucola / Bio Ei / Parmesan

16 €

Rinderkraftbrühe

Schnittlauch / Speckknödel

8 €

Rustikales Schmalzbrot

Röstzwiebeln / Griebenschmalz / Salat / Landbrot

7,90 €

Tiroler Wurstsalat

Essig & Öl / Zwiebeln / Gurken / Bauernbrot

9 €

Zusätzlich bieten wir Euch ab 18.00 Uhr unsere Fondue-Gerichte / Ofenhendl an.
Welche in der Gästemappe zu finden sind



Hauptgänge

ab 13.00 Uhr

„Rosanes“ vom Roastbeef

Alpenfritten / Pfefferjus / Jungem Gemüse
30€

Geschmorte Rinderbacke

Püree / Pfifferlinge / Röstzwiebeln
27 €

Würziges Hirschgulasch

Semmelknödel / Kräuter / Preiselbeeren
23€

Hausgemachte Spinatknödel

Pilzrahm / Frischkäse / Rucola / Parmesan
18 €

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken

Preiselbeeren / Alpenfritten / Beilagensalat
19 €

Krautspatzen

(vegetarisch möglich)

Cremige Spätzle / zwei Sorten Kraut (frisch & eingelegt)
Bergkäse / Tiroler Speck / Röstzwiebeln
16€

Zusätzlich bieten wir Euch ab 18.00 Uhr unsere Fondue-Gerichte / Ofenhendl an.
Welche in der Gästemappe zu finden sind



Dessert

ab13.00 Uhr

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

Mangosorbet / Ananaschutney / Baiser

12 €

Warmer Apfelstrudel

Vanillesauce / Sahne / Eis

7,90 €

Karamellierter Kaiserschmarrn

(ab 2Personen)

Eis / Vanillesauce / Apfelmus / Zwetschgenröster

Zubereitungszeit ca. 20min.

10€ p.P.

Auswahl verschiedener Eissorten

aus der Allgäuer Eismanufaktur

je Kugel 2,20 €

Zusätzlich bieten wir Euch ab 18.00 Uhr unsere Fondue-Gerichte / Ofenhendl an.
Welche in der Gästemappe zu finden sind