

Unsere Tagesempfehlung aus unserer Kräuterküche!

Darf's ein Aperitiv vorweg sein?

Aperol Spritz 5,50 Euro

Martini bianco auf Eis 4,50 Euro

Tagessuppe 6,50 Euro

⊗

deftiger Pfefferbraten in Madeirjus

dazu gibt's hausgemachte Butterspätzle

oder hausgemachten Kartoffelsalat mit unserer Salatkräutermischung 16,50 Euro

oder

Indisches Hähnchencurry „Madras“

in feiner Currysauce mit Cocosmilch, unserem indischen Currygewürz

und asiatischem Gemüsemix

dazu gibt's feinsten Basmatireis mit Chillifäden 17,50 Euro

oder

Original Kräuteralm Rindfleischburger

dazu gibt's

hausgemachte Spätzle oder Kartoffelsalat 13,80 Euro

⊗

Dessertvariation

aus Früchtebiscuitroulade

und feinem Vanilleeis mit unserem Lebkuchengewürz 6,50 Euro

Komplett als Menü (3 Gänge) nur 26,50 Euro

Das gibt's grad frisch aus unserer Kräuterküche

Mittwoch bis Sonntag von 18:00 bis 22:00 Uhr

Allgäuer Spezialitäten zur Saison

mit unseren feinen Kräuter- und Gewürzmischungen!

Allgäuer Heusuppe

mit frischem Alpenrahm

6,50 Euro

Kräftige Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Kräuterflädle ⁴⁾

5,50 Euro

Mediterrane Salatvariation

mit Streifen von gekochtem Schinken

oder Thunfischstücken ²⁾

11,50 Euro

wahlweise auch mit gebratenen Putenschnitzelchen, Lachs

oder Scampis und unserem Kräuterbuttergewürz

13,50 Euro

Zartes Kräutersteak vom Allgäuer Schwein

in Kräuterbutter gebraten, dazu Bratkartoffeln

mit unserem deftigen Bratkartoffelgewürz

17,50 Euro

Scampispielfe oder Lachsfilet

in Alpenbutter gebraten auf Tomatensolse mit Pestonudeln und

Gemüse „italienisch“¹⁾

18,50 Euro

Allgäuer Bauerngeröstel

aus Bratkartoffeln, Bratwurst und unserem
deftigen Bratkartoffelgewürz ^{2A)}

11,80 Euro

Allgäuer Kässpätzle

mit Putenschnitzelchen in Kräuterbutter gebraten
mit abgeschmelzten Zwiebeln und Kräutern

13,80 Euro

Gemischte Barbecue-Grillplatte

mit verschiedenen Medaillons vom Grill in Kräuterbutter gebraten,
mit verschiedenen Grillsaucen, leckerem geschmortem frischen Gemüse
und Kartoffeln in Knoblauchkräuterbutter ^{2A)}

19,80 Euro

Zartes, paniertes Schweine- oder Putenschnitzel

in Allgäuer Alpenbutter gebraten - dazu gibt's

frischen Kartoffelsalat mit unserer Salatkräutermischung oder deftige

Bratkartoffeln mit unserem Bratkartoffelgewürz

17,50 Euro

Geschmortes Hirschgulasch „Hubertus“ mit unserem Wildgewürz

in Preiselbeer-Rahm mit Waldpilz-Ragout und deftigen Semmelknödeln

dazu süß-saures Apfel-Rotkraut mit unserem Lebkuchengewürz

19,80 Euro

Seelachsfilet „Milanese“

mit Weißbrot und Parmesankäse paniert und in Alpenbutter gebratene

dazu gibt's feine Rosmarinkartoffeln oder hausgemachten Kartoffelsalat

19,50 Euro

Deftige hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingen

mit einer Rieslingkräuterrahmsauce und frischer Petersilie 14,50 Euro

ein Paar Bauernbratwürste vom Grill

dazu eine Portion Kartoffelsalat

mit unserer feinen Salatkräutermischung 9,80 Euro

Tagliatelle in hausgemachtem Pesto

mit italienischer Tomatensauce mit mediterranen Kräutern und

frischem Parmesan 9,80 Euro

Zarter Schweinerücken mit Pfifferlingen

in Kräuter-Rieslingrahmsauce, dazu deftige Semmelknödel

und sautiertes Gemüse der Saison 17,80 Euro

Rumpsteak vom Grill in Allgäuer Kräuterbutter gebraten

dazu Bratkartoffeln und deftiges Speckbohngemüse 21,50 Euro

... dazu ein bunter Salat der Saison

wahlweise mit hausgemachtem italienischen Dressing

oder mit Joghurt-Kräuterdressing 4,80 Euro

... oder eine Portion in Allgäu-Butter

sautiertes Gemüse mit feinen Kräutern 3,90 Euro

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker