



Sämtliche Speisen – vom Brot bis zum Strudelteig –
werden von uns hausgemacht und sind ausschließlich
aus natürlichen Zutaten hergestellt

Tageskarte 23.09.2017

Lauwarmer Linsensalat | zarte Scheiben vom Rindertafelspitz
Frischer Meerrettich

Rind: Landmetzgerei Baur, Ronsberg

7,50 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl

Gemüse: Biohof Grasser, Aitrang

5,00 €

* * *

Filet von der Allgäuer Lachsforelle vom Grill
Limettenrisotto | Buntes Gemüse | roter Paprikaschaum

Forelle: Roglmeier, Legau | Gemüse: Biohof Grasser, Aitrang

18,50 €

Dreierlei vom Landschwein:

Geschmortes Bäckchen | rosa Medallion | Wirsing-Wickel mit Hackfleisch
Sellerie-Kartoffelstampf | Keniabohnen

Schwein: Landmetzgerei Baur, Ronsberg | Gemüse: Biohof Grasser, Aitrang

17,50 €

Handgemachte Spinatknödel in Jameikäsesauce

, Alpkäse: Jamei, Kempten

12,50 €

* * *

Hausgemachtes marmoriertes Mousse
von Zartbitterschokolade und Eierlikör an Orangenragout

7,50 €