



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

Tageskarte 22.07.2017

Wilde Tomaten mit Büffelmozzarella
mariniert mit Olivenöl und Balsamico
6,50 €

Vitello Tonnato vom Allgäuer Kalb
Kalb: Landmetzgerei Baur, Ronsberg
9,50 €

* * *

Geschnetztes Rumpsteak „Stroganoff“ vom Allgäuer Rind
Butterspätzle | Rote Bete Würfel | Cognac – Pilzrahmsauce
Rind: Metzgerei Markus Göppel, Aitrang
Rote Bete: Biohof Grasser, Aitrang
21,00€

Bunter Blüten – Kräutersalat vom Biohof Grasser
mit sautierten Pfifferlingen

wahlweise mit:

- Knusprig gebratenes Filet vom Bachsaibling 16,50 €

- Rosa gebratene Streifen vom Roastbeef 17,50 €

Saibling : Roglmeier, Legau | Rind: Metzgerei Markus Göppel, Aitrang

Geschmorte Lammhaxe | Ratatouille Gemüse
Frittierte Würfel von der roten Kartoffel | Lammjus
Lamm: Metzgerei Markus Göppel, Aitrang, Gemüse: Biohof Grasser, Aitrang
17,50 €

Sautierte Pfifferlinge in Rahm | hausgemachte Brezenknödel | Blattsalat
12,50 €

* * *

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Erdbeermark
5,50 €

Hausgemachte Mousse von weißer Schokolade und Johannisbeere
6,00 €