

Tageskarte für Freitag, den 5. September 2025

Vorspeise

Burrata mit Tomaten in Balsamico, dazu Rucola und Baguette € 14,20

Suppen

Leberknödelsuppe € 7,60

Blumenkohlcremesuppe mit Croutons € 6,50

Klare Gemüsesuppe € 5,90

Menü

Klare Gemüsesuppe

Alaska Seelachsfilet auf Asiatischem Gemüse „süß-sauer“ mit Glasnudeln € 14,20

Küchenchef empfiehlt

Kalbsfilet vom Grill „Mailänder Art“ in Käse-Ei-Hülle

mit Tomaten-Basilikumsoße, Butternudeln und Gärtnersalate € 31,20

Tagesspezialitäten

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 15,40

Gekochte Ochsenschulter mit Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Cremespinat € 16,00

Münchner Zwiebelfleisch mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 15,60

Saures Kalbslünge mit Semmelknödel € 13,20

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 26,00

Schweineschnitzel gebacken mit Pommes frites und gemischtem Salat € 18,20

Schweinefilet vom Rost „Allgäuer Art“

mit Rahmpfifferlingen, Käsespätzle, Röstzwiebeln und gemischtem Salat € 26,20

Putensteak vom Rost mit Cognac-Pfeffersoße, Kroketten und buntem Salat € 18,80

Wild aus dem Werdenfelser Land

Zarter Gamsbraten in Wacholder mit Preiselbeeren, Spätzle und Blaukraut € 24,40

Hirschkalbsmedaillons vom Grill

mit Wacholdersoße, Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut € 31,80

Fisch

Gemischter Fischteller auf Dillschaum mit Duftreis und Grillgemüse € 23,50

Vegetarisch

2 Stück Spiegeleier auf Cremespinat mit Petersilienkartoffeln € 12,20

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat € 16,40

Dessert

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne € 9,80