

**Sehr geehrte Gäste,**

wir verarbeiten in unserer Küche ausschließlich frische und regionale Produkte. Unsere Fische beziehen wir von ortsansässigen Fischern und das Fleisch stammt aus Schwaben und dem Allgäu. Wir verzichten gänzlich auf Fertigprodukte und Geschmacksverstärker.

Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit leiden informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter. Diese beraten Sie gerne über Allergene in unseren Speisen und Getränken.

**Einen genussvollen Abend wünscht**

**Familie Liebermann & Team**

# Herbstmenü

Marinierter Ziegenkäse mit Blattsalaten in Kürbiskernöldressing

dazu Feigen und Nüsse

\*\*\*

Räucherfischcremesuppe

mit Curry und Brotchip

\*\*\*

Rumpsteak vom Allgäuer Rind unter der Kürbiskruste

mit Portweinschalotten und Kartoffelkräpfen

oder

Gebratenes Bodensee Kretzerfilet

auf Blattspinat mit Pinienkernen und Bandnudeln

\*\*\*

Tarte Tatin mit Sauerrahmeis

und Cardamonespuma

oder

Kleine Käseauswahl der Biokäserei Zurwies aus Wangen mit Apfelchutney,

Walnüssen und Feigensenf

**49 €**

## Vorspeisen

Marinierter Ziegenkäse mit Blattsalaten in Kürbiskernöldressing

dazu Feigen und Nüsse

10 €

Tatar vom Allgäuer Weiderind mit Kartoffel-Kürbisrösti

und Wachtelspiegelei

14 €

Dreierlei vom Bodenseefisch

gebratenes Kretzerfilet, Fischbällchen und gebeizte Lachsforelle

auf Apfelchutney, Mangodip und Knoblauchcrostini

14 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Mini-Semmelknödel

6 €

Kürbis-Kokoscremesuppe mit Öl und Kernen

7 €

Räucherfischcremesuppe

mit Curry und Brotchip

8 €

## Salate

Kleiner bunter Salatteller der Saison mit Hausdressing  
dazu Gartenkresse und geröstete Kürbiskerne

6 €

Großer gemischter Salatteller  
mit gebratenen Fischfilets

23 €

Großer gemischter Salatteller  
mit rosa gebratenem Rumpsteak vom Allgäuer Rind mit Café de Paris Butter

26 €

## Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

15 €

Pastinakenpüree mit roten Portweinschalotten,  
Pilzen und Lauch

17 €

Kürbisrisotto mit Blattspinat  
und karamellisierten Apfelscheiben

17 €

# Frisches aus See und Meer

Gebratenes Zanderfilet unter der Lauchhaube

dazu Pilze und Kartoffel-Kürbiströsti

24 €

Gebratenes Saiblingsfilet

auf Rahmwirsing und Pastinakenpüree

25 €

Gebratenes Störfilet

auf Basilikum-Passionsfruchtrisotto und Sakurakresse

27 €

Gebratenes Bodensee Kretzerfilet

auf Blattspinat mit Pinienkernen und Bandnudeln

28 €

# Fleischgerichte

Geröstete Kalbsleberscheiben  
auf Rahmwirsing und Pastinakenpüree

23 €

Zweierlei vom Schwein  
geschmortes Bäckle und rosa gebratenes Filet  
auf Pilzen, Lauchzwiebeln und Käsespätzle

24 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren  
dazu rustikale Bratkartoffeln

25 €

Rumpsteak vom Allgäuer Rind unter der Kürbiskruste  
mit Portweinschalotten und Kartoffelkräpfen

28 €

## Dessert

Hausgemachtes Sorbet (nach Wahl)

3 €

Crème Brûlée von der Tonkabohne  
mit Zwetschgensorbet

9 €

Tarte Tatin mit Sauerrahm  
und Cardamomespuma

10 €

Kleine Käseauswahl der Biokäserei Zurwies aus Wangen mit Apfelchutney,  
Walnüssen und Feigensenf

14€