



Liebe 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 Stadler & Team



Frühlingsmenü

Vorspeise

Spargel-Tomatensalat

auf Focaccia, Mango, Lauchzwiebeln, Pinienkernen,
Rhabarber-Vanilledressing und Heidelbeerbalsam

Suppe

Spargelcremesuppe

mit gebratener Riesengarnele

Hauptgang

Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind

unter der Café de Paris Butterkruste dazu Kohlrabigemüse
und Kartoffelkrapfen

oder

Gebratenes Doradenfilet & Riesengarnele

auf Bärlauchrisotto mit Kräutersaitlingen und Ofentomaten

oder

Maultaschen

mit Ratatouille und Ziegenkäse gefüllt dazu Kräuterpolenta

Dessert

Weißes Schokoladenmousse

mit einer Variation von Rhabarber & Erdbeere

oder

Kleine Käseauswahl der Käserei Baldauf aus Lindenberg

mit Tomatenchutney, Walnüssen, Weintrauben
und Bio Feigensenf aus Lustenau

3-Gang-Menü ohne Spargelsalat / 55,- Euro

4-Gang-Menü / 62,- Euro / Vegetarisch / 55,- Euro

Vorspeisen

Spargel-Tomatensalat

auf Focaccia, Mango, Lauchzwiebeln, Pinienkernen,
Rhabarber-Vanilledressing und Heidelbeerbalsam

13,- €

Tatar vom Allgäuer Weiderind

mit Wachtelspiegelei, Kräutersaitlingen, Parmesanchip
und grünem Spargel

17,- €

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit bunter Einlage

7,- €

Spargelcremesuppe

mit Spargelstücken und Kräutern oder gebratener Riesengarnele

7,- € / 9,- €

Salate

Kleiner Salatteller mit Hausdressing dazu Lindauer Biokresse und geröstete Sonnenblumenkerne	7,- €
Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Fischfilets	29,- €
Großer gemischter Salatteller mit Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind und Café de Paris Butter	29,- €

Vegetarische Gerichte

Tettninger Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	25,- €
Maultaschen mit Ratatouille und Ziegenkäse gefüllt dazu Kräuterpolenta	23,- €

Frisches aus See und Meer

Gebratenes Saiblingsfilet auf Kohlrabigemüse und Bärlauchbandnudeln	32,- €
Gebratenes Doradenfilet & Riesengarnele auf Bärlauchrisotto mit Kräutersaitlingen und Ofentomaten	32,- €
Gebratenes Zanderfilet auf Tettnanger Stangenspargel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	34,- €

Fleischgerichte

Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutersaitlingen, Spargel und Ofentomaten dazu Bandnudeln	28,- €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Tetttnanger Stangenspargel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	31,- €
Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind unter der Café de Paris Butterkruste dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelkrapfen	35,- €
Rosa gebratener Lammrücken unter der Gremolatakruste dazu Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterpolenta	36,- €

Dessert

Hausgemachtes Sorbet (nach Wahl)	3,- €
Affogato al caffè Kugel Vanilleeis mit Espresso	6,- €
Weißes Schokoladenmousse mit einer Variation von Rhabarber & Erdbeere	12,- €
Kleine Käseauswahl der Käserei Baldauf aus Lindenberg mit Tomatenchutney, Trauben, Walnüssen und Feigensenf	15,- €