

Speisekarte



Menü

„Vitello Tonnato“
Kalbfleisch an Thunfischsoße
mit Stielkapern und roten Zwiebeln (C,D,J,L,8)

Cremesuppe von der Mairübe
mit frittiertes Petersilie (A,C,G,I)

Herzhafter Zwiebelrostbraten
mit Zwiebelsoße und Röstzwiebeln
dazu hausgemachte Spätzle und
Speckbohnen (A,G,I,L)

Hausgemachtes Erdbeertiramisu
im Gläsle (A,C,G)

Menü komplett

€ 48,90

Selbstverständlich können Sie die Menübestandteile
auch einzeln bestellen.

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte



Salate

Kleiner bunter Beilagensalat (C,J,L,8)	€ 5,50
Großer bunter Salatteller (C,J,L,8)	€ 9,80
Salat „Reichenau“ Großer bunter Salatteller mit dreierlei gebratenen Fischfilets (A,C,D,J,L,8)	€ 18,40
Salat von zweierlei Spargel mit geräuchertem Lachs (D,J)	€ 11,90 € 15,90
Griechischer Bauernsalat mit Oliven, Fetakäse und Brotchips (A,G)	€ 14,50

Vorspeisen

Variation von gegrilltem Gemüse an Aioli, mit Kirschtomaten und Babymozzarella (G,C)	€ 11,90
Vitello Tonnato“ Kalbfleisch an Thunfischsoße mit Stielkapern und roten Zwiebeln (C,D,J,L,8)	€ 13,90
„Tagliata“ Tranchen vom rosa gebratenen Rumpsteak auf frischem Rucola mit Parmesanspänen	€ 18,90
Räucherlachs an Guacamole und Salatbouquet (C,D,G)	€ 14,90

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte



Suppen

Tasse Tafelspitzkraftbrühe mit
Gemüwestreifen und Kräuterflädle (A,C,G,I) € 5,90

Tasse Cremesuppe von der Mairübe
mit frittierte Petersilie (A,G,I) € 5,90

Tasse Spargelcremesuppe (G) € 6,50

Alle Suppen auch als Teller: + € 1,50

Vegetarische Auswahl

Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
dazu grüner Salat (A,C,G,I) € 13,90

Im Safransud gekochtes Gemüse der Saison
mit pochiertem Ei und Pommes Parisiennes (C) € 16,40

Ragout vom heimischen Spargel
im Kräuterflädle mit Schmortomate (A,C,G) € 20,50

Portion deutscher Stangenspargel
(weißer und grüner Spargel)
mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln (C,G) € 25,50

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte



Aus Fluss und See

Saibling ganz „blau“ oder „Müllerin Art“ mit Sahnemeerrettich und Petersilienkartoffeln (A,D,G,I, L)	€ 19,90
Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Belugalinsenragout (C,D,L)	€ 25,90
	kleine Portion € 23,90
Saiblingsfilet vom Grill an leichter Meerrettichsoße mit Grillgemüse und Bandnudeln (A,C,D,G)	€ 24,90
	kleine Portion € 22,90
Fischvariation von Saibling, Zander und schwarzem Heilbutt mit Süßkartoffelmousseline und Spinat-Zucchinitasche (A,D,G)	€ 26,90

Speisekarte



Vom Feld und der Alm

Gesottener Rindertafelspitz aus dem Wurzelsud
mit Meerrettichsoße, dazu Bratkartoffeln

und Butterkohlrabi (G,I) € 19,90
kleine Portion € 17,90

Das klassische „Wiener Schnitzel“ vom

Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren € 24,90
und kleinem Salat (A,C,I,8) kleine Portion € 22,90

Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen
Apfelscheiben, geschmälzten Zwiebeln und

Kartoffelpüree (A,G,I,L) € 19,90
kleine Portion € 17,90

Spanferkelrollbraten an Weißbier-Kümmelsoße
mit Serviettenknödeln und

lauwarmem Speck-Krautsalat (A,C,G,L) € 18,90
kleine Portion € 16,90

Herzhafter Zwiebelrostbraten
mit Zwiebelsoße und Röstzwiebeln
dazu hausgemachte Spätzle und

Speckbohnen (A,C,I,J) € 25,90

Deutscher Stangenspargel

an Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln (C,G)

mit Kalbsrückensteak € 32,90

mit paniertem Kalbsschnitzel € 30,90

mit Schweinemedallions € 27,90

mit zweierlei Schinken € 25,90

Speisekarte



Herzhafte warme & kalte Gerichte

- Rindfleischsalat nach Art des Hauses
mit Gurkenschnitzen und Zwiebeln (I,J,1)
dazu Brot (A) € 12,90
oder Bratkartoffeln (G) € 14,90
- Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze,
dazu Kartoffelsalat (A,C,I,L,8) € 14,90
- Matjesfilet in Sauerrahmsauce mit Apfel,
Gurken und Zwiebelstreifen,
dazu Petersilienkartoffeln (D, G, L, 1, 8) € 15,90
- „Wurstsalat“ von der Lyoner mit oder ohne Käse,
herzhaft angemacht, dazu Bauernbrot (A,C,J,L,1,8) € 10,90

Kindergerichte

- Paniertes Putenschnitzel mit Rahmsauce dazu
Karottengemüse und Spätzle (A,C,G,I,L,8) € 9,00*
- Zwei kleine Pfannkuchen
mit frischen Früchten und Apfelmus (A,C,L,1,8) € 9,00*
- Spaghetti Bolognese (A,C,I,L,8) € 6,90*
- Portion Spätzle mit Rahmsauce (A,C,L,8) € 5,80
- Portion Pommes Frites € 4,50

* Wenn große Gäste bestellen: Aufschlag von € 4,50

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte



Unsere Dessertauswahl

Hausgemachtes Erdbeertiramisu im Gläsle (A,C,G)	€ 8,50
Luftiger Schokokuchen mit Vanille- Kirscheis (C,G,F)	€ 8,50
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis (C,F,G,H)	€ 8,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren <u>ODER</u> Schokoladensoße und Schlagsahne (C,G)	€ 7,50
Blutorangensorbet mit Sekt aufgefüllt (L)	€ 8,40
Wir bieten Ihnen Auswahl aus den folgenden Eissorten: Schokolade, Vanille, Erdbeer (C,E,G,H) Blutorangensorbet, Cassissorbet 1 Kugel Eis € 2,50 2 Kugeln Eis € 3,90 3 Kugeln Eis € 5,40	
Affogato (1 Kugel Vanilleeis in Espresso) (C,G,H)	€ 4,20

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte



Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

- 1: mit Konservierungsstoff
- 2: mit Farbstoff
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Süßungsmittel Saccharin
- 5: mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6: mit Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
- 7: mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8: mit Phosphat
- 9: geschwefelt
- 10: chininhaltig
- 11: coffeinhaltig
- 12: mit Geschmacksverstärker
- 13: geschwärzt
- 14: gewachst

Allergene

- A: Glutenhaltig
- B: Krebstiere
- C: Eier und Eierzeugnisse
- D: Fisch und Fischerzeugnisse
- E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F: Soja und Sojaerzeugnisse
- G: Milch und Milcherzeugnisse
- H: Schalenobst
- I: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J: Senf und Senferzeugnisse
- K: Sesamsamen
- L: Schwefeldioxid und Sulfite
- M: Lupinen
- N: Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.