



Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind. Unsere Küchencrew kocht mit frischen Zutaten – wenn es geht, regional – aber für mehr Abwechslung nicht ausschließlich.

Besonderen Wert legen wir auf die Qualität unseres Fleisches – entweder von der Familienmetzgerei Dressel aus Halblech oder aus der Region.

Sie haben Sonderwünsche, Allergien oder Unverträglichkeiten?

Wir werden unser Bestes tun, alle Wünsche zu erfüllen.

Genießen Sie Ihren Abend und lassen Sie sich verwöhnen!

zum Start in den Abend

| | |
|--|---|
| Bannwaldsee Spritz – einzigartig und lecker Prosecco, Pink Grapefruitsaft, Soda und Rosmarin | 8 |
| Lillet Tonic – erfrischend und fruchtig Lillet Blanc, Tonic, Weintraube, Gurke und Minze | 8 |
| Glas Jahrgangssekt - ganz klassisch | 7 |
| Glas Riesling 0,1l | 4 |
| Kleines Allgäuer Büble Bier 0,1l | 2 |
| Hausgemachte Limonade – Holunderblütensirup, Minze, Limettenscheiben und Soda | 5 |
| Red Bull 0,33l | 5 |

Vorspeisen und Suppen

| | |
|--|----|
| Kleiner Salat mit knackigen Blattsalaten, Tomate, Gurke und Paprika | 6 |
| Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl und viel Schnittlauch | 7 |
| Cremig-fruchtige Mango-Möhren Suppe mit Ingwer | 7 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola | 21 |
| Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf , Wildkräutersalat und Nuss-Crumble | 12 |
| Würziger Tatar vom Weideochsen , gebutterter Toast | 15 |



Anmerkungen? Sprechen Sie uns gerne an!

Wenn es Ihnen gut geschmeckt hat, bewerten Sie uns gerne mit Hilfe des QR-Codes.

Alle Preise in Euro. Sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen und enthaltenen Allergenen dieses Menüs haben, wenden Sie sich bitte an die Rezeption.



Salate und Kleinigkeiten

| | |
|--|----|
| großer, bunter Salatteller mit knackigen Blattsalaten, frischen Früchten und Baguette | 12 |
| großer, bunter Salatteller mit knackigen Blattsalaten, gegrillten Putenstreifen und Baguette | 15 |
| großer, bunter Salatteller mit knackigen Blattsalaten, gebratenen Garnelen und Baguette | 21 |
| knusprige Rösti, überbacken mit Tomate, Mozzarella, Pesto , Salatgarnitur | 15 |
| knusprige Rösti mit Räucherlachs , frischem Meerrettich, Salatgarnitur | 19 |
| Wurstsalat aus Leberkäse vom Metzger Dressel, fein mariniert und garniert mit Brot | 10 |

Hauptspeisen

| | |
|--|----|
| Allgäuer Käsespatzen mit dreierlei Käse* serviert mit Röstzwiebeln und kleinem Salat | 15 |
| rotes Gemüsecurry* mit Kokosmilch und Mandelreis | 15 |
| Currywurst „Bannwaldsee“ mit kräftiger Soße und wilden Pommes | 15 |
| große Portion würziges Tatar vom Weideochsen , gebutterter Toast | 26 |
| Rinderlendensteak (ca. 230g) vom heimischen Weiderind mit Paprika-Kartoffelecken, Chimi Churri und Salat | 32 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb* serviert mit wilden Pommes und Saisongemüse | 28 |
| Zwiebelrostbraten (ca. 230g) vom heimischen Weiderind mit Käsespätzle und wildem Brokkoli | 32 |

* von diesen Gerichten bereiten wir Ihnen gerne eine kleine Portion zu. Abschlag 3 €

Desserts

| | |
|---|----|
| Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten | 10 |
| Lauwarmer Schoko-Kuchen mit Vanilleeis | 8 |
| lauwarme Apfeltarte mit Calvadossahne | 8 |



Anmerkungen? Sprechen Sie uns gerne an!
Wenn es Ihnen gut geschmeckt hat, bewerten Sie uns gerne mit Hilfe des QR-Codes.
Alle Preise in Euro. Sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen und enthaltenen Allergenen dieses Menüs haben, wenden Sie sich bitte an die Rezeption.

