



Suppen

Allgäuer Flädlesuppe

mit Schnittlauchröllchen

€ 4,40

Kräftige Tafelspitzbrühe

mit hausgemachten Leberspätzle
und bunten Gemüsewürfeln

€ 5,20

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat

mit unserem Hausdressing oder Essig-Öl-Dressing

€ 4,60

Räucherlachsrose

mit Dill-Senf-Sauce
und Reibekuchen

€ 12,90

Bunte Salatplatte

mit in Kräuterbutter gebratenen Riesengarnelen

€ 14,80



Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit herzhaften Bratkartoffeln



€ 13,50

Kross gebratenes Zanderfilet

in Mandelbutter

mit Petersilienkartoffeln

und buntem Marktsalat



€ 19,50

Fischinger Grillpfännle

Schweinemedaille und kleines Rumpsteak

auf Kässpätzlen

mit Rahmsauce und Röstzwiebeln



€ 18,50



Hirschedelragout

aus heimischer Jagd

mit Allgäuer Butterspätzle

und hausgemachten Gewürzpreiselbeeren



€ 14,50

Rumpsteak vom Grill

mit knusprigen Röstzwiebeln

oder hausgemachter Kräuterbutter

dazu herzhaft gebratene Bratkartoffeln

€ 22,50

Extra Kräuterbutter oder Röstzwiebeln

€ 1,20



Ganz mit ohne Fleisch

Hausgemachte Hirseküchle

mit bunten Marktsalaten

€ 8,90

Allgäuer Kässpatze

mit knusprigen Röstzwiebeln
und knackigem Blattsalat



€ 11,90

Knuspriges Tellerrösti

mit buntem Marktgemüse
und Spiegelei

€ 12,50

Beilagenänderungen 1€



= auch als kleine Portion (-€ 1,50)



Desserts

**Lauwarmes Schokoladenkühle
mit hausgemachtem weißem Schokoladeneis**

€ 6,90

Unser weltberühmter Kaiserschmarren

mit frischem Apfelkompott
oder Wildpreiselbeeren

Normale Portion € 11,50

Dessert Portion € 6,90

Affogato

Vanilleeis mit Espresso

€ 3,50

Flüssiges Gold vom Bodensee

von der Fein-Brennerei Prinz aus Hörbranz

Hergestellt nach alter Familientradition und im Holzfass gereift.

Alte Williams-Christ-Birne

Alte Haselnuss



Alte Marille

Alte Wald-Himbeere

Je 2 cl

41 % vol.

€ 3,90