



Wochenkarte vom 13. bis 20.08.2017

Pfifferlingcreme-Suppe mit Croutons 4,50 €

Das Allgäuer Bergsteak 13,80 €

saftiges Schweinerückensteak mit Senf-Zwiebel-Sauerkrautkruste und Bergkäse gratiniert, dazu Bratkartoffeln

Angus Beef Burger Spezial 200 gr. 12,80 €

Rinder-Burger mit Bacon, Röstzwiebel, Spiegelei, Tomaten, Japeno, Käse und BBQ Sauce, dazu Pommes & Salatbouquet

Rindertatar 11,50 €

Ei, Gurken, Zwiebel, frischer Rucola, Cocktailtomaten, Kapern, Butter und Weißbrot

bayerischer Wustsalat 8,90 €

mit Zwiebeln und Gurken und Radieschen, dazu Bratkartoffeln oder Bauernbrot

Rindertafelspitz 13,90 € / klein 12,90 €

mit grüner Sauce (oder Meerrettich-Sauce), Salzkartoffeln und Salat vom Buffet

Pfifferling-Gröst`l 11,90 €

mit frischen Pfifferlingen, Speck und Ei auf Röstitaler serviert, dazu Salatbouquet

Vitalpfanne 13,50 €

mit frischen Pfifferlingen, Schupfnudeln, Hühnerfiletstreifen und Cocktailtomaten in Olivenöl geschwenkt, dazu Rucola und Parmesankäse

Schnitzel „Saison“ 12,90 € / klein 9,90 €

mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

Sauerbraten 13,90 € / klein 12,90 €

mit Knödel, Sauce und Salat vom Buffet

Handkäse mit Musik 5,80 €

dazu Sauerrahm, Butter und Bauernbrot

Vanilleeis mit Wasabinusskruste 4,20 €

leicht scharfe Raffinesse auf Himbeeren-Spiegel

Eiskaffe mit Vanilleeis

3,80 €

Zusatzstoffe: 1-Konservierungsstoffe, 2-Farbstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-geschwefelt, 5-koffeinhaltig, 6-Süßungsmittel, 7-chininhaltig, 8-Geschmacksverstärker, 9-Vorderschinken, 10-Laktose, 11 geschwärzt

Allergen: b Fisch, c Ei, g Milch, j Senf, k Sellerie, e Erdnüsse, s Sesamsamen, w Weichtiere, a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), m Soja, L Krebstiere

