

# Unsere Schmankerlkarte

Unser Bestes kurz zusammengefasst!

## Vorspeisen und Suppen

Tafelspitzbrühe mit Brätstrudel und Schnittlauch <small>A/B/C/I</small>	6,90 €
Rindercarpaccio mit Balsamico und Olivenöl, dazu frischer Rucola, Pinienkerne und Baguette <small>F</small>	11,90 €

## Salate

Kleiner gemischter Beilagensalat an Himbeerdressing	4,90 €
Salatvariation mit frischen Salaten vom Markt an Himbeerdressing mit glasierter Hähnchenbrust <small>C</small>	12,90 €

## Vegetarisch

Hausgemachte Allgäuer Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln <small>A/B/C</small>	8,90 €
Käse-Spinat-Knödel mit brauner Butter und Parmesan <small>A/B/C</small>	9,90 €

## Hauptgänge

Zarte Medaillons vom Schweinefilet, von der Metzgerei Bauer aus Ronsberg, auf Pfefferrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und frischem Gemüse <small>A/B/C/F</small>	16,90 €
Duett von Lachsforelle und Zander auf mediterranem Gemüse dazu Petersilienkartoffeln <small>F/I</small>	18,90 €
Allgäuer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit hausgemachten Käsespätzle <small>A/B/C/I/D/F</small>	20,50 €
Argentinisches Herford Steak 250 g an Pfeffer-Marsallasauce dazu Bohnengemüse und Wedges <small>F</small>	29,90 €
Ragout vom Hirsch an Preiselbeersauce mit Semmelknödl <small>A/B/C/I/F</small>	16,90 €

## Dessert

Geeister Kaiserschmarrn auf Beerenragout <small>A/B/E/F</small>	5,90 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>A/B/C/F</small>	5,90 €

