

GERICHTE ZUM MITNEHMEN

VITELLO TONNATO

BEI 63°C GEGARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME UND KAPERN 13,80

GEMISCHTER SALATTeller

MIT ANGEMACHTEN ROHKOSTSALATEN UND BLATTSALATEN 6,80

KOHLRABISUPPE MIT KOKOS UND KRÄUTERÖL 6,80

KLARE KRAFTBRÜHE VOM WEIDERIND MIT KRÄUTERFLÄDLE 6,50

HAUSGEMACHTE KRÄUTERBANDNUDELN MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN IN RAHM 17,80

HAUSGE. FALAFEL MIT SÜßKARTOFFELPOMMES, SOJADIP UND KÜRBISKETCHUP 15,80

DREIERLEI SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN, ALLGÄUER RIND UND PUTENBRUST

MIT VERSCHIEDENEN PANADEN DAZU BRATKARTOFFELN UND DIPP 17,80

HEIMISCHES LACHSFORELLENFILET

AUF EMMERRISOTTO MIT GEMÜSE UND PETERSILIENSOBE 21,80

GEBRATENE REGIONALE HÄHNCHENBRUST

AN PAPRIKASOBE MIT ZUCCINI UND ROSMARINKARTOFFELN 17,90

FEINES REHRAGOUT MIT PREISELBEEREN Karotten-Ingwer-Gemüse UND SPÄTZLE 19,50

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

MIT SCHMANDCREME, LAUCH, GEMÜSE, TOMATEN, PILZE UND ALLGÄUER KÄSE 9,80

FLAMMKUCHEN CLASSIC

mit Schmandcreme, Zwiebelstreifen, Bauernspeckwürfel⁶ ALLGÄUER KÄSE 9,80

FLAMMKUCHEN GOURMET

MIT TRÜFFEL-SCHMAND, TOMATEN, LUFTGETROCKNETER SCHINKEN⁶, KÄSE, RUCOLA 12,50

PANNA COTTA VON DER TONKABOHNE MIT ERDBEEREN 8,50

TIRAMISU VON RHABARBER MIT MASCARPOECREME 8,90

KLEINE PORTION KAISERSCHMARREN MIT APFELMUS 9,80