

Vorwort:

Frühstück

Freitag-Sonntag 9.30 Uhr – 11.30 Uhr
Sonntags bis 12.00 Uhr

Mittagstisch

immer Dienstag bis Freitag **11.30 Uhr – 14.00 Uhr**

bieten wir Ihnen einen exzellenten und preiswerten Mittagstisch mit leckeren Gerichten aus unserer traditionellen regionalen Küche.

Speisekarte

Warme Küche von 11.30 Uhr – 15.00 Uhr / 17.00 Uhr – 22.00 Uhr

Da wir unsere Speisen für Sie immer frisch zubereiten kann es bei größeren Gruppen oder starkem Geschäft gelegentlich zu längeren Wartezeiten kommen, oder das ein oder andere Produkt nicht zur Verfügung stehen. Aber immer der Frische zuliebe.

Ganz besonders liegt uns am Herzen, dass wir weit möglichst regionale Erzeuger unterstützen, die uns mit z. B. Allgäuer Weiderind, oberschwäbischem Schwein, Geflügel 100 % aus bäuerlichen Familienbetrieben, Bio Eiern, Kartoffeln aus Dürmetingen, Gemüse vom See, Bergkäse aus Oberstdorf, Salat und Feldsalat von Heribert Kohlöffel aus Horgenzell und Kräuter aus dem eigenen Garten oder von Freunden, beziehen.

Wir sind ständig auf der Suche nach neuen guten regionalen Produkten, die im Einkauf zwar teurer sind, diese nachhaltige Investition schmeckt man jedoch und es lohnt sich für unsere schöne Region.

Allergene Stoffe

Falls Sie an irgendeiner Unverträglichkeit oder Allergie leiden, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir beraten Sie gerne. In unserem handwerklich produzierenden Betrieb besteht durchaus die Möglichkeit einer Kreuzkontamination. Daher können wir nicht generell ausschließen, dass Lebensmittel bzw, Produkte miteinander in Berührung kommen.

Gerne versuchen wir auf leichte Allergien & Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen, sollten diese allerdings lebensbedrohlich für ihre Gesundheit sein, haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht übernehmen können.

Vegetarisch

Vegetarische Alternativen stehen selbstverständlich zur Verfügung. Es ist uns allerdings nicht möglich, Gästen ein gleichwertiges Geschmackserlebnis in vegetarischer Form zu ermöglichen. Alle mit (v) gekennzeichneten Gerichte können Sie vegetarisch erhalten. Vegane Gerichte bieten wir nicht an.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag	von 16.30 Uhr – 24.00 Uhr
Dienstag bis Donnerstag	von 11.30 Uhr – 24.00 Uhr
Freitag und Samstag	von 9.30 Uhr - 24.00 Uhr
Sonntag	von 9.30 Uhr – 17.00 Uhr

Warme Küche von 11.30 Uhr – 15.00 Uhr / 17.00 Uhr – 22.00 Uhr

Herzlich willkommen und viel Spass!

Frühstückskarte

Das Kleine

1 Heißgetränk, 1 Brötchen, 1 Croissant, wahlweise Schinken, Käse oder Roastbeef, hausgemachter Frischkäse, Butter Marmelade ^{1,2,3,5} 5,80 €

Für Handwerker

1 Heißgetränk, gebratener Leberkäse mit 2 Spiegeleiern und Brezel ^{1,2,3,5} 6,80 €

Weißwürste

Weißwürste mit Händlmaier Senf und Brezel ^{1,2,3,5} 5,80 €

Vital Frühstück

1 Heißgetränk, ein Brotkorb mit Vollkornbrötchen, Brezel, Croissant, Honig und Marmelade, dazu Graved Lachs mit Dillsenf, ital. Schinken, Roastbeef, Käse, Müsli und 1 Glas Orangensaft ^{1,2,3,5} 11,50 €

Großes Felders

Für 2 Personen, alles wie beim Vital Frühstück plus eingelegtem ital. Gemüse, Obstsalat und 2 Gläser Prosecco ^{1,2,3,5} 25,00 €

wenn Sie möchten zusätzlich:

<u>Kräuterrührei</u> : (3 Eier)	3,50 €
<u>Spiegelei</u> : (2 Eier)	2,80 €
<u>Gekochtes Ei</u> : (5 min)	1,00 €
<u>Müsli</u> : mit frischen Früchten, Joghurt und Honig	3,50 €
<u>Pancakes</u> : 3 Stück, selbstgemacht mit Ahornsirup	3,00 €

Wir verwenden Eier von freilaufenden Hühnern vom Hönig Hof

Vorspeisen

Im Filouteig gebackener französischer Ziegenkäse mit Datteln, Honig und Mandeln (v)	7,80 €
Rindercarpaccio gefüllt mit Tumbet, Grana Padano, Röstbrot und Rucolasalat	10,50 €
„Ceviche“ Fischtatar mariniert mit Limette, Koriander, Avokado und gebratenen Scampis	11,50 €

Suppen

Thailändische Geflügelsuppe (scharf) mit Gemüse und Frühlingsrolle	7,50 €
Kräftige Rinderbouillon mit Kräuterflädle	4,50 €
Tomatisierte Bouillabaisse von Bodenseefischen mit Safran, Rouille und Röstbrot	8,50 €

Salate

kleiner Beilagensalat der Saison (v)	4,20 €
Vorspeisensalat der Saison (v)	5,50 €
Toskanischer lauwarmer Brotsalat mit Mozzarella, Oliven, Tomaten, Artischocken, Kapernäpfeln und Rucola (v)	11,50 €

Kreieren Sie ihren eigenen Salat

wahlweise mit Frenchdressing oder Balsamicovinaigrette

Großer Salatteller der Saison (v)	8,80 €
mit	
gebratenen Putenbruststreifen und Champignons	+3,80 €
gebratenen Putenbruststreifen mit Ananas und Sweet Thai Chilisauce	+3,80 €
lauwarmer französischer Ziegenkäse mit Datteln, Honig und Nüssen	+4,80 €

Pasta

Spaghetti mit Knoblauch, Tomaten, Rucola und Grana Padano (v)	8,20 €
Spaghetti mit Roastbeefstreifen, Ingwer, Avokado, Knoblauch, Koriander, Chili und Tomaten (v)	13,80 €
In Butter gebratene Steinpilzravioli mit Birnenspalten, Radicchio, Walnüssen und Grano Padano(v)	14,20 €
Handgeschabte Allgäuer Käsknöpfe mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Beilagensalat (v)	11,50 €

Fisch

In Mandelbutter gebratenes Bodenseefelchenfilet mit Brokkoli und kleinen Kartoffeln	19,80 €
Bodenseefelchenfilet mit brauner Butter, Kapern, Tomatenwürfel und Zitrone, dazu Blattspinat und Dampfkartoffeln	19,80 €
Wildwasserlachsfilet unter der Chorizokruste, rotem Paprikaschaum und Kartoffelgnocchi ^{1,3,5,}	18,80 €
Auf der Haut gebratenes Seezanderfilet mit Buttermilchkruste, Speckbohnen und Kartoffeln	19,50 €
Gebratene Fischfilets und Scampi auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	19,50 €

Fleisch

Wir lassen die Sau raus!!!

Buchmann's oberschwäbisches Landschwein hat Freigang. viele Betriebe haben ein Offenstallsystem, mit dem die Tiere durch eine Klappe in den Aussenbereich können.

Schweinefiletgeschnetzeltes mit Champignons in Weißwein – Sahnesauce, dazu Kartoffelrösti	16,80 €
Putensteak mit Ziegenfrischkäse überbacken, dazu mediterranes Gemüse und Pestocchi	16,80 €
Medaillons vom oberschwäbischen Schwein mit Vinschgauer Brotkruste überbacken, gebratenen Pilzen und feinen Nudeln	18,80 €
Thailändisches Geflügelcurry mit Wokgemüse, Cashewkernen und Vollkornreis	15,50 €
Fleischmaultaschen von unserem Metzger mit Zwiebelschmelze und großer Salatgarnitur	13,80 €
Tafelspitz vom Allgäuer Weiderind mit Gemüse, Meerrettichsauce und Butterkartoffeln	17,50 €
Gaisburger Marsch mit Tafelspitz, Gemüse, Spätzle und Röstzwiebeln	13,50 €

Das besondere – die neue Ess-Klasse

Für diese Steaks werden nur die besten Rinder aus Süddeutschland (Landzunge) und Argentinien ausgewählt. Das intensive Geschmackserlebnis wird durch handwerksgerechte Bearbeitung erreicht (Rumpsteak 220 g, Rib-Eye 300 g)

Rindersteak geschnitten auf Rucola-Limettensalat, viel Grana-Padano, Himbeerbalsamico und Rosmarinkartoffeln	22,80 €
Rindersteak mit spanischem Pfeffer, Koriander und frischem Limettensaft, dazu Salat und Brot – was will <u>Mann</u> mehr	21,80 €

Rib-Eye-Steak mit pikantem Chimchurri* und großem Salat	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratenjus krossen Zwiebeln und Butterspätzle	21,50 €
Rib-Eye-Steak mit rauchigem Schalotten-Honig- rosa Pfeffer Chutney, dazu Bratkartoffeln	25,80 €

* argentinische Sauce die im Land der riesen Rindersteaks zu Gegrilltem serviert wird

Für unsere Kleinen

Spätzle mit Sauce	3,00 €
Putensteak mit Rösti	6,50 €
Schnitzel mit Rösti	6,80 €
Gebratenes Fischfilet mit Kartoffeln und Brokkoli	7,80 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Kindergerichte nur für Kinder bis 14 Jahren zubereiten. gerne können Sie bestimmte Gerichte aus unserer Karte für einen Abschlag von 2,00 € auch als halbe Portion bestellen. Fragen Sie unseren Service

Desserts

Kleine gebrannte katalanische Mandelcreme	4,00 €
Eier Crepe gefüllt mit Blaubeeren und Vanilleeis und Obstdeko	6,20 €
Apfelküchle mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Sahne	5,50 €
Hausgemachte Nocke mit kleiner Obstdeko	3,20 €

Probieren Sie unsere selbstgemachten Eiskreationen wie z. B. Dunkles Schokoladeneis mit schwarzen Nüssen, Urweizen-Caramelleis, weißes Kaffeerahmeis mit Whisky, Hendricks Gin-Tonic Sorbet.....

Sollte mal eine Eiskreation nicht da sein, hat unser Service bestimmt eine andere leckere Empfehlung