

AUF KURZEM WEGE ZU UNS

Die Eier stammen vom Hof gegenüber, das Wild kommt aus der direkt angrenzenden Jagd und das Gemüse von unserem Lieferanten aus dem übernächsten Dorf. Unsere Rinder grasen auf Allgäuer Weiden und unsere Forellen schwimmen im frischen Quellwasser nahegelegener Teiche.

AUF BESTEM WEGE ZU EUCH

In unserer Küche behandeln wir jedes Lebensmittel mit Respekt, Sorgfalt und Leidenschaft. Viele Speisen stellen wir noch auf traditionelle Weise sehr aufwändig her. Braten schmoren langsam über Nacht im Ofen, Fonds ziehen viele Stunden im Topf und werden anschließend stark eingekocht, um als aromatische Saucen auf dem Teller zu glänzen. Spätzle, Maultaschen, Salatsaucen, Kuchen etc. stellen wir selbst her. All das tun wir, um Euch bei uns genussvoll zu begeistern. Danke, dass Ihr unsere Gäste seid!

VORSPEISEN

Schwäbische "Ceviche" – Roh marinierte Alttanner Lachsforelle mit Limonensaft, Chili, Schalotten und frischen Aprikosen ^(d, h)	16,5
Falsches Thunfisch Tataki aus Wassermelone mit Ponzu-Sauce, Wakame, Ingwer und Sesam ^(l)	12,5
Gemischter Salat mit frischen Kräutern und Balsamico-Vinaigrette	7,5
Tartar vom Allgäuer Weiderind „Französische Art“ mit Cornichons, Kapern, Sardellen, Eidotter und Schalotten, dazu Wurzelbrot ^(c, j, k)	16,5



SUPPEN

Karotten-Ingwersuppe ^(j, l)	7
Rindsboullion mit Kräuterflädle ^(l)	7,5
Gazpacho Andaluz aus gegrillter Padrónpaprika, Meersalz ^(a, c)	8
dazu Wurzelbrot ^(a, m)	2,5
dazu Focaccia mit Kirschtomaten, Oliven, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Meersalz ^(a)	2,5

HAUPTGERICHTE

VOM ALLGÄUER WEIDERIND

Schwäbischer Zwiebelostbraten in Spätburgundersauce mit Spitzkrautspätzle und Röstzwiebeln ^(a, c)	33
Rumpsteak – mager und zart	26
Rib Eye – saftig und aromatisch	28
„Lady“-Rumpsteak	22
jeweils mit Kräuterbutter	
<i>mit Saucen und Beilagen nach Wahl:</i>	
Spätburgundersauce	6
Weißer Pfeffer-Rahmsauce vom grünen Pfeffer	5
Pommes frites	6
Gurken-Kartoffelsalat mit frischem Dill	5,5
Spätzle	6
Speckbohnen	6
Beilagensalat	6
Boeuf Bourguignon – geschmorte Schulter mit Rotweinschalotten, dazu Kartoffelgratin, glasierte Rüben, Speck und Champignons ^(j)	29



HIRSCHECK KLASSIKER

Backhendl aus der Keule in knuspriger Panko-Panade 23
mit Sauce Tartar und Gurken-Kartoffelsalat (a, f, c)

Pulled Pork Burger klassisch mit Cole Slaw, 23
Fried Potato Skins und frischer Apfelmayonnaise

FISCH

Alttanner Lachsforellenfilet knusprig gebraten, mit Paprika- 28
Ingwer-Sauce, Kartoffelgratin und Zuckerschoten (d, j, k, l)

VEGETARISCH

Falafel & Tabouleh (vegan) Bulgur mit geschmorten Rüben, 22
Tomate, Minze, Petersilie und Zitrone (a, j, e, c)

Knusprige Zucchini Lasagne mit frischen Tomaten, Basilikum 21,5
und Grana Padano Käse, dazu Focaccia (a, c, k)

DEFTIGES, VESPER & MEHR

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup (a, j) 19

„**Cordon Bleu**“ vom Schwein mit Bergkäse und Schinken, dazu 24
Pommes frites (7, a, j)

Kässpätzle mit Vorarlberger Bergkäse, geschmelzten Zwiebeln 18,5
und Beilagensalat (a, c, f, h)

Sauer marinierter Bio-Backsteinkäse von Zurwies mit Zwiebeln, 12,5
Radieschen und Wurzelbrot (a, j, m)



Wurstsalat mit Wurzelbrot ^(7, f)	14,5
<i>Schweizer Art mit Emmentaler</i> ^(7, f, j)	15,5
<i>Schwäbische Art mit Schwarzwurst</i> ^(7, f)	15,5
Halb/Halb Wurstsalat und Backsteinkäse mit Brot	15,5
Portion Bratkartoffeln als Beilage ^(j)	7
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	8,5
als Beilage	6

FITNESS- & WELLNESS-BOWLS

Thai-Reis, Quinoa, Rote Beete, Spitzkohl, Tomaten, Karotten, Kichererbsen, Blattsalate und geröstete Cashewkerne	
Tofu Bowl - mit geräuchertem Tofu (vegan) ^(h, i, k, m)	16,5
Chicken Bowl - mit gebratenem Teriyaki-Chicken ^(l, m, a)	18
Fish Bowl - mit Sashimi von der Alttanner Lachsforelle ^(d, m)	18,5

KINDERGERICHTE

Paniertes Kinderschnitzel	9,5
Hausgemachte Hähnchen-Nuggets	9
Hausgemachte Fisch-Nuggets	9
jeweils mit Pommes frites und Ketchup ^(l)	
Spätzle & Sauce	8,5



DESSERTS

Schokomousse von zweierlei Schokoladen mit Heidelbeeren ^(i, j)	9,5
Pfirsich Parfait – warme Topfenschnitte mit Pfirsichragout ^(i, j)	9,5
Käsebrett mit Allgäuer Weichkäse, Bergkäse, Fruchtsenf, Nüssen, Butter und Wurzelbrot ^(a, j)	13,5
Warmer Apfelkuchen <i>mit Vanilleeis</i>	4,5 6,5
Warmer Käsekuchen <i>mit Erdbeereis</i>	4,5 6,5
Walnussbecher – 2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Vanilleeis, Walnusskerne, Schokoladensauce, Sahne ^(c, e, j, k, i)	9,5
„Heiße Liebe“ – 2 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne ^(c, e, j, k, i)	8
Schwarzwaldbecher – 2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis „beschwipste“ Kirschen, Sahne ^(c, e, j, k, i)	9
Geeister Bombardino – Eierlikör, Rum, Vanilleeis und Sahne <i>Klassisch heiß serviert (ohne Eis)</i>	8 6,5
Regenbogenbecher – 2 Kugeln Eis nach Wahl mit bunten „Schokoperlen“ ^(1, 8, c, e, i, j)	4,5
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne ^(9, j)	7
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne ^(j)	7

Umbestellungen oder Beilagenänderungen 2



ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Mit Zahlen gekennzeichnete Speisen und Getränke enthalten folgende Zusatzstoffe:

- (1) Mit Farbstoff
- (2) Mit Konservierungsstoff
- (3) Mit Antioxidationsmittel
- (4) Mit Geschmacksverstärker
- (5) Geschwärzt
- (6) Gewachst
- (7) Mit Phosphat
- (8) Mit Süßungsmitteln
- (9) Koffeinhaltig
- (10) Chininhaltig
- (11) Taurinhaltig

Mit Buchstaben gekennzeichnete Speisen und Getränke enthalten folgende Allergene:

- (a) glutenhaltiges Getreide
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eierzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Senf und Senferzeugnisse
- (g) Weichtiere
- (h) Schwefeldioxid und Sulfite
- (l) Soja und Sojaerzeugnisse
- (j) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (k) Schalenfrüchte
- (l) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (m) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- (n) Lupinen und Lupinenerzeugnisse

