



**Liebe Gäste,
unsere Speisekarte wechselt ständig – nach regionalen
und saisonalen Aspekten, aber auch nach Laune unseres
Küchenchefs und nach Spezialitäten, die unser
Gemüsehändler oder Metzger für uns bereithält. Lassen
Sie sich überraschen – dieses Mal und beim nächsten Mal
und immer wieder.**

**reichhaltiges Frühstücks-Bufferet
täglich von 7 Uhr bis 10 Uhr**

*wählen Sie aus unseren Wurst- und Käsesorten, Müsli, Säften, Marmeladen, Honig und
verschiedenen Brot- und Brötchensorten Ihr Frühstück. Inklusive Kaffee, Tee oder
Schokolade*

für externe Gäste: 14,50 €

zum Start in den Abend

<i>Martini Bianco</i>	4,80 €
<i>Lillet Culetto (Weißwein, Weißweinlikör, Soda, Salatgurke)</i>	4,50 €
<i>Lillet Berry (Russian Wild Berry, Weißweinlikör)</i>	4,80 €
<i>Glas Prosecco</i>	4,90 €
<i>Glas Champagner</i>	12,50 €

Sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen und enthaltenen Allergenen dieses Menüs haben,
wenden Sie sich bitte an die Rezeption.



Vorspeisen

**gebratene Honigmelone mit Parmaschinken und
Parmesan** 9,90 €

Räucherlachstatar mit Avocado und Salatbouquet 10,50 €

Kirschtomaten Salat mit Mozzarella und Rucola 7,90 €

<p><i>den gibt es immer:</i> kleiner frischer Salatteller</p>	4,90€
--	-------

Salate

Großer Salatteller 10,90 €
mit frische Früchten in leichter Zitronen-Vinaigrette

Gratinierter Ziegenkäse 13,50 €
mit frischem Blattsalat und Kräuterbaguette

<p><i>den gibt es immer:</i> Salat Pute</p>	13,50 €
<p><i>Frische Salate mit gebratenen Putenbruststreifen und knusprigem Speck, angemacht mit unserem Hausdressing</i></p>	



Suppen

Klare Rinderkraftbrühe

Gemüwestreifen und viel Schnittlauch

4,50 €

die gibt es immer:

Tomatencremesuppe
mit frischem Basilikum

4,50 €

vegetarisch

Gnocchi in Spinat-Ziegenkäse-Rahm mit Nüssen

13,50 €

die gibt es immer: 🥬

Allgäuer Kässpätzlen mit dreierlei Käse
serviert mit Röstzwiebeln und grünem Salat

13,50 €

Fisch

im Ganzen gebratene Forelle *mit Blattspinat und Kartoffeln*

15,50 €

Zanderfilet vom Grill *auf geschmortem Tomaten-Fenchelgemüse
und Kartoffel- Gnocchi*

16,50€

Tagliatelle mit Räucherlachs *in feinem Tomaten-Rahm*

15,50 €

Sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen und enthaltenen Allergenen dieses Menüs haben,
wenden Sie sich bitte an die Rezeption.



Fleisch

Schweinefilet mit Zuckerschoten 16,50 €
auf Kräuter-Rahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle

Kalbsleber in Salzeibutter gebraten 12,50 €
*auf Apfel-Rosmarinsalat mit geröstetem Brioche
und Parmesanspänen*

Lammkotelett auf Rosmarin-Soße 17,50 €
dazu Bohnen im Speckmantel und Kartoffel-Kroketten

Grillteller 17,90 €
serviert mit Farmersalat , Barbecue-Soße und Kartoffelwedges

Rinderlende „klassisch“ mit Speckbohnen 20,50 €
und Bratkartoffeln

das gibt es immer:

Wiener Schnitzel 19,50 €
*vom Kalb, fein paniert, in Butterschmalz gebacken,
serviert mit Röstkartoffeln und frischem Marktgemüse*



Brotzeiten

Brotzeitbrett

verschiedene regionale Wurst und Käsesorten, reichhaltig garniert 13,90 €

Allgäuer Käsebrett mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

Kleine Portion

8,50 €

Große Portion

15,90 €

Wurstsalat

*Leberkäse in Streifen geschnitten, würzig mariniert
mit Essiggurken und roten Zwiebeln serviert
mit Käsestreifen verfeinert*

9,50 €

10,50 €

Dessert

hausgemachtes Frucht Sorbet mit Prosecco

5,90 €

*kleines Allgäuer Käsebrett mit Feigensenf,
Trauben und Nüssen*

8,50 €

frischer Fruchtsalat mit hausgemachten Sorbet

6,20 €

flüssiges Dessert

Espresso

2,10 €

Espresso Affogato (mit kleiner Kugel Vanilleeis)

3,10 €

Averna

3,90 €

Williams-Birne

4,10 €

Marille

4,10 €

...und viele Spezialitäten vom Digesti-Wagen



Biere

Allgäuer Büble Bier Bayerisch Hell vom Fass	0,5 l	3,50 €
Allgäuer Büble Edelbräu mit Liebe aus der Flasche eingesenkt.	0,5 l	3,50 €
Allgäuer Büble Edelweißbier vom Fass	0,5 l	3,60 €
Allgäuer Büble Bier Urbayrisch Dunkel mit Liebe aus der Flasche eingesenkt.	0,5 l	3,60 €
Alt Kemptener Weiße aus dem Gravur-Glas	0,5 l	3,60 €
Teutsch Pilsener	0,33 l	3,30 €
Clausthaler Extra Herb alkoholfrei	0,33 l	3,30 €
Allgäuer Büble Edelweißbier alkoholfrei	0,5 l	3,60 €

Alkoholfreie Getränke

Selters Medium / Still	0,25 l	2,50 €
Selters Medium / Still	0,75 l	5,10 €
Tafelwasser	0,4 l	3,10 €
Schwipp Schwapp ^b	0,4 l	3,30 €
Apfelschorle	0,4 l	3,30 €
Pepso Cola ^b	0,33 l	2,90 €
Pepsi Cola light ^{b c}	0,33 l	2,90 €
Mirinda ^d	0,33 l	2,90 €
7Up	0,4 l	3,30 €
Almdudler	0,2 l	2,90 €
Ginger Ale ^a , Tonic Water ^a , Bitter Lemon ^a	0,2 l	2,90 €
Fruchtsäfte von Burkhardt und Wolfra		
Orange, Kirsche	0,2 l	2,60 €
als Schorle	0,4 l	3,60 €
Nektare von Burkhardt und Wolfra		
Maracuja, Rhabarber, Johannisbeer	0,2 l	2,60 €
als Schorle	0,4 l	3,60 €

a) mit Taurin b) koffeinhaltig c) mit Süsstoff Aspartam d) mit Farbstoff

Sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen und enthaltenen Allergenen dieses Menüs haben,
wenden Sie sich bitte an die Rezeption.



Heißgetränke von Dallmayr aus München

<i>Espresso</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Espresso Doppio</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Tasse Kaffee Crème</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Haferl Kaffee Crème</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Heiße Schokolade mit frischer Milch</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Teekännchen</i>	<i>3,90 €</i>

Unsere Teesorten

(nach Verfügbarkeit)

Früchtezauber	<i>Apfelstückchen, Hibiskusblüten, Hagebutte</i>
Sahne Karamell	<i>Aromatisierter Rooibostee mit Sahne-Caramel</i>
Wiesenblüten	<i>Zichorienwurzel, Verbene, Fenchel, Anis, Zimtrinde, Nanaminze, Kamille, Holunderbeeren</i>
Pfefferminze	<i>Pfefferminzkraut</i>
Kamille	<i>Kamillenblüten</i>
China Gunpowder	<i>Chinesischer Grüner Tee</i>
Darjeeling Classic	<i>Indischer Schwarzer Tee</i>
Assam Bio	<i>Indischer Schwarzer Tee</i>
Earl Grey	<i>Aromatisierter Schwarzer Tee</i>

Sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen und enthaltenen Allergenen dieses Menüs haben, wenden Sie sich bitte an die Rezeption.