

“Gute Küche braucht keine Bühne – nur
Zeit, Sorgfalt und beste Zutaten.”

René Seiffert – Küchenchef

Starters



Schinken-Gedeck 10,50 €
Parmaschinken / Oliven / Parmesan / Baguette



Brätstrudelbrühe 8,50 €
Gemüse / Schnittlauch



Tomatensalsa (veg) 9,50 €
Basilikum / Pesto

Suppe



Zwiebelsamtsuppe (veg) 8,50 €
Brunoise / Crouton / Öl

Vorspeisen



Kumato-Tomatensalat 15,00 €
Mozzarella / Pesto / Pinienkerne / Blattsalat



Geflammter Ziegenkäse 15,00 €
Apfelragout / Cumberland / Rucola



Räucherlachsroulade 8,50 €
Meerrettich-Frischkäsecreme / Pumpernickel /
Rucola



Rinderbäckchen in eigener Sauce 25,50 €
Wurzelgemüse / Meerrettichpüree

Hauptgänge



Geschmorte Lammkeule 23,50 €
Knoblauchjus / Ratatouille / Polenta



Gebratene Lachsforelle 24,50 €
Walnussspinat / Weißweinreis / Beurre blanc



Sous-vidé Schweinefilet 24,00 €
Portweinjus / Grießschnitte / glasiertes Gemüse

KINDERKARTE

Spätzle mit Soße (v)	8,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes	8,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes	10,50 €



Tomatenpasta mit Gemüse 16,50 €

Linguine / Tomatensugo / Parmesan / Kräuter

zzgl. Garnelen 24,50 €



Currywurst vom Strohschwein 18,50 €

Steakhouse -Pommes / Kraut / Currysauce

Klassiker



Senner Burger 18,50 €

Gurken / Tomate / Salat



Gemüseburger 16,50 €

Gurken / Tomate / Salat



Schweineschnitzel "Wiener Art" 18,50 €

Pommes oder Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone



Allgäuer Bergkäsepflanzerl 17,50 €

Ratatouille / Rucola / Kernöl



Allgäuer Käsespätzle 16,50 €
Röstzwiebel / Petersilie / Beilagensalat



Marinierte Erdbeeren 9,50 €
Balsamico / Cayenne / Minze / rosa Pfeffer



Gebratener Leberkäse 16,50 €
Jus / Kartoffelsalat



Mousse au chocolat 10,50 €
Erdbeeren / Vanillesauce / Crumble

Desserts



Himbeer-Panna-Cotta 8,50 €
Spiegel / Crumble / Minze



Crème Brûlée 10,00 €
Crumble / Marinierte Beeren