

## DREIKLANG

### Kulinarische Klänge in drei Strophen

#### ♪ 1. Strophe ♪

Schaumsuppe vom Hokkaido  
mit Steirischem Öl und Kernen  
*Foam soup from Hokkaido with styrian oil and seeds*

#### ♪ 2. Strophe ♪

Zartes Gulasch vom Hirsch  
mit kaltgerührten Preiselbeeren, Kräuterseitlingen und Kartoffel-Schupfnudeln  
*Tender goulash of venison  
with cold-stirred cranberries, herb mushrooms and potato noodles*

#### ♪ 3. Strophe ♪

Karamellisierter Kaiserschmarrn  
mit Zwetschgenröster und Rotwein-Rahmeis  
*Caramelized Kaiserschmarrn  
with plum roast and red wine ice cream*

43,90 €

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

*our wine recommendation*

**Gemischter Satz No.1** QbA trocken  
(Grüner Veltliner, Welschriesling, Sauvignon Blanc)  
2021 – Weingut Krug  
26,00 €

*In der Nase: Birne, Apfel, Quitte, Stachelbeeren und Hauch von weißem Pfeffer  
Geschmack: schönes Frucht-Säurespiel, lebendig und rassig*

**Hill Side**  
(Syrah, Zweigelt & Merlot) QbA trocken BIO  
2018 – Weingut Leo Hillinger  
31,00 €

*In der Nase: feine pfeffrige Noten, dunkle Frucht  
Geschmack: reife Beere, leichtes Barrique*

## VORSPEISEN & SALATE

### starters & salads

#### Zupfsalat \*V

in Pinienkernvinaigrette und Buttercroûtons

*Salad in pine nut vinaigrette and butter croutons*

klein *small* 6,90 € | groß *large* 9,90 €

#### musics Caesar Salat

mit confierten Kirschtomaten und Parmesanspänen

*Caesar salad with confit of cherry tomatoes and Parmesan cheese*

als Vorspeise *starter* 8,90 € | als Hauptgang *main course* 12,90 €

... zusätzlich mit gebratenen Hühnerbruststreifen

*...with fried chicken breast on top*

als Vorspeise *starter* 11,90 € | als Hauptgang *main course* 16,90 €

... zusätzlich mit gegrillten Riesengarnelen

*...with fried prawns on top*

als Vorspeise *starter* 15,90 € | als Hauptgang *main course* 21,90 €

#### Tatar vom Prima Rinderfilet

mit Soja und Sesam, Zupfsalat und geröstetem Brot

*Tartar of prime beef fillet*

*with soy and sesame seeds, plucked salad and toasted bread*

als Vorspeise *starter* 19,90 € | als Hauptgang *main course* 29,90 €

## SUPPEN

### soups

#### Geschäumte Suppe vom Hokkaido 8,90 €

Steirischem Öl und Kernen

*Foam soup from Hokkaido with styrian oil and seeds*

#### Kräftige Rindsbouillon 9,00 €

mit Wurzelgemüse-Streifen

*Strong beef broth with root vegetables*

#### Hinweis für Allergiker/-innen:

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.

Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

\*V = Vegetarisch / *vegetarian* - \*VE = Vegan / *vegan*

# BURGER

## *burger*

### **musics Burger vom Hirsch 18,90 €**

mit Blaukraut-Cole Slaw, Preiselbeeren, hausgemachter BBQ-Sauce  
und Steakhouse Pommes ODER Wedges

*Burger from vension*

*with blue cabbage cole slaw, cranberries, homemade BBQ sauce  
and steakhouse fries OR wedges*

### **Pulled Pork Burger 15,90 €**

(24 Std. gegartes BBQ-Schwein) mit Cole Slaw und Steakhouse Pommes ODER Wedges

*Pulled pork burger*

*(24h cooked BBQ Pork) with coleslaw and Steakhouse fries OR wedges*

### **Allgäu Burger 17,90 €**

Weiderindburger mit Bierzwiebeln, Speck und -Käse gratiniert  
mit Steakhouse Pommes ODER Wedges

*Beef burger*

*with with beer onions, bacon,  cheese au gratin  
with Steakhouse fries OR wedges*

### **Pulled Turkey Burger 15,90 €**

(24 Std. gegartes BBQ-Pute) mit Cole Slaw und Steakhouse Pommes ODER Wedges

*Pulled turkey burger*

*(24h cooked BBQ Turkey) with coleslaw and Steakhouse fries OR wedges*

### **Kichererbsen Burger \*V 15,90 €**

dazu Steakhouse Pommes ODER Wedges

*Chickpea burger*

*served with Steakhouse fries OR wedges*

**... Surf & Turf, eine Seawater-Riesengarnele dazu 3,50 €**

*...Surf & Turf, one Seawater giant shrimp in addition*

**... doppelt Fleisch 8,90 €**

*...double meat*

#### **Hinweis für Allergiker/-innen:**

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.

Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

\*V = Vegetarisch / vegetarian - \*VE = Vegan / vegan

## FLEISCH *meat*

### **Kalbsleber 28,90 €**

in Perlzwiebel-Apfeljus, Kartoffel-Apfelpüree  
und Keniabohnen

*Calf's liver*

*in pearl onion-apple jus, mashed potatoes and apples  
and kenya beanse*

### **Zartes Gulasch vom Hirsch 27,90 €**

mit kaltgerührten Preiselbeeren, Kräuterseitlingen  
und Kartoffel-Schupfnudeln

*Tender goulash of venison*

*with cold-stirred cranberries, herb mushrooms and potato noodles*

### **Gelbes Thai Curry 20,90 €**

mit Wokgemüse, Hähnchenstreifen und Basmatireis

*Thai curry*

*with stir fried vegetables, chicken breast and Basmati rice*

### **Ragout vom Weidekalb 26,90 €**

mit Pappardelle und Zupfsalat in musics-Vinaigrette

*Ragout of pasture calf*

*with pappardelle and salad in musics-vinaigrette*

#### **Hinweis für Allergiker/-innen:**

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.

Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

\*V = Vegetarisch / vegetarian - \*VE = Vegan / vegan

# STEAKS

## steaks

### Steaks vom Allgäuer Weiderind

*steaks from local beef:*

Rumpsteak (200g)	28,90 €
Rib Eye Steak (300g)	29,90 €
Rinderfilet (200g)	37,90 €

Alle Steaks servieren wir mit Grillgemüse, hausgemachter Kräuterbutter und Steakhouse Pommes ODER bunten Zupfsalaten  
*We serve all steaks with grilled vegetables, homemade herb butter and steakhouse fries OR colorful plucked salads*

## ALLGÄUER SPEZIALITÄTEN

### Allgäu specialties

#### Kässpatzen 16,90 €

mit -Käse, Schmelz- und Röstzwiebeln, dazu Zupfsalat in Pinienkernvinaigrette  
*Kässpatzen (Swabian noodles with melted regional cheese) with glazed and fried onions, served with lettuce in in pine nut vinaigrette*

#### Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind 29,90 €

Rückwärts gegart, mit -Kässpatzen, dazu Zupfsalat in Pinienkernvinaigrette  
*Rump steak from local beef with fried onions, Kässpätzchen (Swabian noodles with melted regional cheese), served with lettuce in in pine nut vinaigrette*

**Jamei-Käse:** Ausgewählte Käsesorten vom Käseveredler Thomas Breckle, Jamei Laibspeis, Kempten

#### Hinweis für Allergiker/-innen:

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.

Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

\*V = Vegetarisch / vegetarian - \*VE = Vegan / vegan

## PASTA

*pasta*

**Tagliatelle Bolognese 16,90 €**  
mit in Tomate geschmortem Rind- und Schweinefleisch  
*Tagliatelle Bolognese*  
*with beef and pork braised in tomato sauce*

**Kartoffelgnocchi 14,90 €**  
in Parmesanschaum mit Blattspinat und Cherry-Tomaten  
*Potato gnocchi*  
*in parmesan foam with leaf spinach and cherry tomatoes*

**Spaghetti Carbonara 15,90 €**  
mit Guanciale, Pecorino, Ei  
*Spaghetti Carbonara*  
*with Guanciale, Pecorino, egg*

VEGAN

**Spaghetti aglio olio \*VE 12,90 €**  
mit Tapenade, Knoblauch und Chili  
*Spaghetti aglio olio*  
*with tapenade, garlic and chili*

## FISCH

*fish*

**Gelbes Thai Curry 25,90 €**  
mit Wokgemüse, Riesengarnelen, Basmatireis  
*Thai curry*  
*with stir fried vegetables, prawns and basmati rice*

**Wolfsbarschfilet vom Grill 28,90 €**  
mit Süßkartoffelpüree, Erdnuss und Brokkoli  
*Grilled sea bass filet*  
*with sweet potato puree, peanut and broccoli*

### Hinweis für Allergiker/-innen:

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.

Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

\*V = Vegetarisch / *vegetarian* - \*VE = Vegan / *vegan*

Bild: Freepik.com

## FLEISCHLOSER GENUSS

*vegetarian*

VEGAN

**Gelbes Thai Curry \*VE 15,90 €**  
mit Wokgemüse und Basmatireis

*Thai curry*

*with stir fried vegetables and Basmati rice*

**Kürbisgnocchi \*V 14,90 €**

in Salzeibutter

*Pumkin gnocchi*

*with sage butter*

VEGAN

**Gemüsebolognese \*VE 15,90 €**

mit Tagliatelle und Kräuteröl

*Vegetable bolognese*

*with tagliatelle and herb oil*

### Hinweis für Allergiker/-innen:

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.

Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

\*V = Vegetarisch / *vegetarian* - \*VE = Vegan / *vegan*

Bild: Freepik.com

# DESSERTS

## desserts

**You drive me nuts! 8,90 €**

Tres Lèches Macadamia-Eis, Schokoeis, Nusscrumble,  
Allgäuer Schlagrahm und Karamellsauce  
*Macadamia and chocolate ice cream, nut crumble,  
whipped cream and caramel sauce*

**Allgäuer Vanilleeis 7,90 €**

mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbismarmelade  
*Local vanilla ice cream  
with Styrian pumpkin seed oil and pumpkin jam*

**Auswahl von  Käse (ca. 120g) 12,90 €  
mit Brot**

*Selection of  cheese (approx. 120g),  
served with bread*

**Karamellisierter Kaiserschmarren 9,90 €**

mit Zwetschgenröster und Rotwein-Rahmeis  
*Caramelized Kaiserschmarren  
with plum roast and red wine ice cream*

**Espresso mit einer süßen Überraschung 5,90 €**

*Espresso with a sweet surprise*

**Jamei-Käse:** Ausgewählte Käsesorten vom Käseveredler Thomas Breckle, Jamei Laibspeis, Kempten

Wir verwenden Eis von der **Allgäuer Eismanufaktur**.

Sie steht für italienische Gelaterie-Kunst aus dem Allgäu und produziert ausschließlich aus frischer Allgäuer Milch und regionalen Produkten, ohne künstlichen Farb-, Geschmacks- und Konservierungsstoffe.

**Hinweis für Allergiker/-innen:**

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.

Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

\*V = Vegetarisch / *vegetarian* - \*VE = Vegan / *vegan*

Bild: Freepik.com