

dreiKLANG

Kulinarische Klänge in drei Strophen

♪ 1. Strophe ♪

Duett vom Pfifferling

Cappuccino von Pfifferlingen und geröstete Pfifferlinge auf Wildkräutern *V
*Chanterelle cappuccino and roasted chanterelles with wild herbs *V*

♪ 2. Strophe ♪

Zart geschmorte Kalbsbäckchen
in Schwarzriesling auf Kartoffel-Wirsing-Gemüse
Veal cheek braised in Pinot Meunier with savoy-potato-vegetable

♪ 3. Strophe ♪

Variation vom Apfel
Gebacken, geliert und geeist
*Apple variation
Baked, jellied and iced*

33,00 €

... ideal auch vor Konzerten!
...ideal before concerts in the bigBOX ALLGÄU!

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

our wine recommendation

Langhe Arneis DOC trocken

2017 – Weingut Cordero di Montezemolo
28,00 €

*In der Nase: Pfirsich und Akazienblüten, Haselnuss und gelbe Blumen
Geschmack: frischer Geschmack mit einer typischen, leicht herben, Note*

„Mano Negra“ QbA trocken

(Cabernet Sauvignon & Blaufränkisch)
2015 – Weingut Philipp Kuhn
34,00 €

*In der Nase: marmeladige Aromen nach dunklen Beeren
Geschmack: mittlerer Körper mit schönen Tanninen*

VORSPEISEN & SALATE

starters & salads

Babyleaf Blattsalat
in Pinienkernvinaigrette *VE
*Babyleaf lettuce with pinenut-vinaigrette *VE*
4,80 €

Duett vom Pfifferling
Cappuccino von Pfifferlingen und geröstete Pfifferlinge auf Wildkräutern *V
*Chanterelle cappuccino and roasted chanterelles with wild herbs *V*
12,50 €

Lachstatar
mit Kartoffelrösti, Schmand und Wildkräutersalat
Salmon tatar with fried grated potatoes and wild herb salad
14,90 €

musics Caesar Salat
mit confierten Kirschtomaten und Parmesanspänen
Caesar salad with confit of cherry tomatoes and Parmesan cheese
als Vorspeise starter 4,90 € / als Hauptgang main course 9,90 €

... zusätzlich mit gebratenen Hühnerbruststreifen
...with fried chicken breast on top
als Vorspeise starter 9,90 € / als Hauptgang main course 13,90 €

... zusätzlich mit gebratenen Garnelen
...with pan fried prawns on top
als Vorspeise starter 12,90 € / als Hauptgang main course 17,90 €

SUPPEN

soups

Aufgeschäumte Kartoffelsuppe mit Speckcroutons
Foamed potato soup with bacon croutons
4,50 €

Pfifferlingscremesuppe mit Kräutercremefraiche *V
*Chanterelle cream soup with herb cream *V*
6,50 €

Kraftbrühe vom PrimaHuhn mit Brätstrudel
Chicken consommé with meat strudel
5,90 €

Hinweis für Allergiker:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen beeinträchtigen können. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis bereit mit den in unseren Speisen verwendeten Zusatzstoffen. Fragen Sie gerne dazu unsere Mitarbeiter.

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

FLEISCH

meat

Burger vom Allgäuer Weiderind

mit Speck, Käse, Tomate, Röstzwiebeln, hausgemachter BBQ-Sauce
und Steakhouse Pommes ODER Wedges

*Burger from local beef with bacon, cheese, tomato, fried onions,
homemade BBQ sauce and Steakhouse fries OR wedges*

15,90 €

Pulled Pork Burger

(24 Std. gegartes BBQ Schwein) mit Coleslaw und Steakhouse Pommes ODER Wedges

Pulled pork burger (24h cooked BBQ Pork) with coleslaw and Steakhouse fries OR wedges

14,90 €

Chicken Burger

mit gegrillter Hähnchenbrust, Rucolasalat, Pesto und Mozzarella gratiniert,
dazu Steakhouse Pommes ODER Wedges

Burger with grilled chicken breast, rucola salad, pesto, mozzarella and Steakhouse fries OR wedges

14,90 €

Gelbes Thai Curry

mit Wokgemüse, Hähnchenstreifen und Basmatireis

Yellow Thai curry with stir fried vegetables, chicken breast and Basmati rice

19,80 €

Kalbsleber

mit Apfel, geschmorten Schalotten und Kartoffelstampf

Fried liver with apple, braised onions, potato mash

20,80 €

Zart geschmorte Kalbsbäckchen

in Schwarzriesling auf Kartoffel-Wirsing-Gemüse

Veal cheek braised in Pinot Meunier with savoy-potato-vegetable

22,90 €

Geschnetzeltes aus Filet vom PrimaRind

in Dijon-Senf-Sauce mit Herbstgemüse und Serviettenknödel

*Slices from local beef fillet in Dijon-mustard-sauce
with colorful vegetables and dumplings*

21,50 €

Hinweis für Allergiker:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen beeinträchtigen können. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis bereit mit den in unseren Speisen verwendeten Zusatzstoffen. Fragen Sie gerne dazu unsere Mitarbeiter.

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

STEAKS

steaks

Steaks vom PrimaRind

steaks from local beef:

Rump Steak (200g)	24,50 €
Rib Eye Steak (300g)	25,90 €
Filet Steak (200g)	31,50 €

Alle Steaks servieren wir mit Grillgemüse, hausgemachter Kräuterbutter und Steakhouse Pommes ODER Wedges ODER bunten Zupfsalaten.
All steaks are served with grilled vegetables, homemade herb butter and Steakhouse fries OR wedges OR salad.

ALLGÄUER SPEZIALITÄTEN

Allgäu specialties

Kässpatzen

mit Jamei-Käse, Schmelz- und Röstzwiebeln, dazu Zupfsalat in Pinienkernvinaigrette *V
*Kässpatzen (Swabian noodles with melted Jamei cheese) with glazed and fried onions and lettuce in pinenut vinaigrette *V*
12,90 €

Allgäuer Zwiebelrostbraten vom PrimaRind

Rückwärts gegart, mit Jamei-Kässpatzen und buntem Salat
Rump steak from local beef with fried onions, Kässpatzen (Swabian noodles with melted Allgäu cheese) and salad
24,90 €

PASTA

pasta

Pappardelle Bolognese à la musica

mit in Tomate geschmortem Rind- und Schweinefleisch
Pappardelle Bolognese with beef and pork braised in tomato sauce
14,90 €

Panzerotti mit Steinpilzen gefüllt in grüner Kräutersauce *V

*Panzerotti filled with ceps and herb sauce *V*
11,90 €

Spaghetti aglio e olio

mit Knoblauch, kaltgepresstem Bio-Olivenöl und schwarzen Oliven *VE
*Spaghetti aglio e olio with garlic, extra-virgin olive oil and black olives *VE*
11,90 €

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

Hinweis für Allergiker:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen beeinträchtigen können. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis bereit mit den in unseren Speisen verwendeten Zusatzstoffen. Fragen Sie gerne dazu unsere Mitarbeiter.
Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

FISCH

fish

Filet vom schwarzen Heilbutt
in Maisgries gebraten mit Rote-Bete-Kartoffel-Ragout
Fillet from Greenland halibut roasted in grinding corn with beetroot potato ragout
21,90 €

Zander im Schinkenmantel gegrillt
auf Steinpilz-Sellerie-Polenta
*Roasted pikeperch wrapped in raw ham
with porcino-cellery-polenta*
22,90 €

Gelbes Thai Curry
mit Wokgemüse, fünf Garnelen und Basmatireis
Yellow Thai curry with stir fried vegetables, five prawns and Basmati rice
24,90 €

FLEISCHLOSER GENUSS

vegetarian

Süßkartoffel-Rote Bohnen-Burger *V
mit Wildkräutersalat im Vollkorn-Bun, dazu Steakhouse Pommes ODER Wedges
*Vegetarian burger with sweet potato-red beans-patty and wholemeal bun, wild herb salad
and Steakhouse fries OR wedges *V*
13,90 €

Waldpilze im Allgäuer Rahm
mit Kräuter-Semmelknödel *V
*Creamed mushrooms with Herb-dumpling *V*
14,50 €

VialoneNano Kürbisrisotto
mit karamellisiertem Hokkaido und Steirischem Kürbiskernöl *V
*VialoneNano Pumpkin-Risotto with caramelized
Hokkaido Pumpkin and styrian pumpkinseed oil *V*
12,50 €

Gelbes Thai Curry
mit Wokgemüse und Basmatireis *VE
*Yellow Thai curry with stir fried vegetables and Basmati rice *VE*
13,90 €

Hinweis für Allergiker:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen beeinträchtigen können. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis bereit mit den in unseren Speisen verwendeten Zusatzstoffen. Fragen Sie gerne dazu unsere Mitarbeiter.

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

DESSERTS

desserts

You drive me nuts!

Tres Lèches Macadamia-Eis (Mövenpick), Schokoeis, Nusscrumble, Sahne und Karamellsauce *V
*Macadamia and chocolate ice cream, nut crumble,
whipped cream and caramel sauce *V*
7,90 €

Variation vom Apfel

Gebacken, geliert und geeist *V
*Apple variation
Baked, jellied and iced *V*
8,50 €

Brombeere und Quark

mit gerösteter weißer Schokolade *V
*Blackberry and junket with roasted white chocolate *V*
6,90 €

Hausgemachtes Buttereis

mit Honigwein und Brotcrunch *V
*Homemade butter ice cream with honey met and breadcrunch *V*
8,90 €

Allgäuer Vanilleeis

mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kernen *V
*Local vanilla ice cream with pumpkin seed oil and caramelized Seeds *V*
3,90 €

Zerlei Bergkäse

vom Käseaffineur Thomas Breckle, Jamei Laibspeis, Kempten
mit Feigensenf und kandierten Nüssen *V
*2 types of Allgäu cheese with fig mustard and candied nuts *V*
9,90 €

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:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen beeinträchtigen können. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis bereit mit den in unseren Speisen verwendeten Zusatzstoffen. Fragen Sie gerne dazu unsere Mitarbeiter.

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

DIE MARKE "Prima" VON FENEBERG

Gutes Fleisch und gute Wurst kommen nicht von ungefähr. Dahinter stehen: Landwirte, denen das Wohl ihrer Tiere am Herzen liegt; Metzger, die ihr Handwerk beherrschen und die hochwertigen Rohstoffe zu bestem Fleisch und geschmackvoller Wurst veredeln.

Wir wissen, wo unser Fleisch herkommt: Von engagierten Landwirten aus der Region, mit denen wir seit Jahren eng und langfristig zusammenarbeiten. Sie alle richten sich nach strengen Standards, die von Siegeln wie QZBW (Qualitätszeichen Baden-Württemberg) definiert sind. Unsere PrimaRind-Landwirte aus Allgäu-Oberschwaben zum Beispiel halten ihre Tiere nach traditionell bäuerlicher Weise. Dazu gehört zum Beispiel Auslauf auf der Weide oder auf dem Laufhof.

PrimaRind

Regionaler kann Rindfleisch kaum sein! Seit 2001 garantiert PrimaRind bestes Fleisch von Färsen und Ochsen aus Bayern und Baden-Württemberg. Dahinter stehen engagierte Vertragsbauern und andere Landwirte: traditionelle Familienbetriebe, denen das Wohl ihrer Tiere und die Landschaftspflege am Herzen liegen. Überwiegende Weidehaltung und hofeigenes Futter, sowie viel Platz im Stall sind nur einige Punkte, nach denen die Bauern arbeiten. Langsam und in Ruhe sollen ihre Tiere heranwachsen; nur so bekommt das Fleisch die besondere PrimaRind-Qualität mit seiner feinen Fettmarmorierung, dem ausgeprägten Geschmack und der zarten Saftigkeit. Die Steaks haben gegart mindestens das angegebene Gewicht.

PrimaHuhn

Fleisch, voller Geschmack und eine besondere Qualität: Bei PrimaHuhn arbeitet Feneberg mit traditionellen Familienbetrieben im niederbayerischen Rottal-Inn zusammen, die auf Jahrzehnte an Erfahrung blicken. Tageslicht, selbst gemixtes Futter, besondere Hygiene und Platz für Bewegung sind da selbstverständlich. Wichtig auch: kurze Wege. Kein Hof liegt mehr als 30 km von dem Partnerbetrieb, wo die Verarbeitung erfolgt, entfernt. Von dort kommt PrimaHuhn direkt zu Feneberg.