dreiKLANG

Kulinarische Klänge in drei Strophen

♫ 1. Strophe ♫

Wirsingschaumsüppchen mit Brezen-Croûtons,
Endiviensalat und geräucherter Entenbrust
Savoy cabbage soup with pretzel croûtons,
endive salad and smoked duck breast

♫ 2. Strophe ♫

Schmorbraten vom PrimaRind
mit Speckrosenkohl und soufflliertem Brezenknödel
Beef braised with Brussels sprouts with bacon
and prompted pretzel dumplings

♫ 3. Strophe ♫

Mousse von der Valrhonaschokolade
mit weißem Schokoladeneis und Fruchtspiegel
Valrhona chocolate mousse with white chocolate ice and fruit sauce

33,00 €

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

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

our wine recommendation

„Illusion Eins“
Spätburgunder Blanc de Noir QbA trocken
2016 – Weingut Meyer-Näkel
30,00 €

In der Nase: reife Äpfel und Kumquat
Geschmack: lebendig – frisch, etwas Apfel, reife Limette, mineralische Struktur

„Mano Negra“
(Cabernet Sauvignon & Blaufränkisch)
2015 – Weingut Philipp Kuhn
34,00 €

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

VORSPEISEN
starters

Feldsalat
in Kartoffel-Speckdressing mit Trauben
Mouse ear salad with potato-bacon-dressing and grapes
4,80 €

Tatar vom Räuchersaibling
mit Kartoffelrösti und Zupfsalat in Zitronenvinaigrette
Smoked char tatar with fried grated potatoes and lettuce in lemon vinaigrette
12,90 €

Gebackene Selleriecannelloni
mit Apfelchutney und Waldorfsalat *V
*Cannelloni from celery with apple chutney and Waldorf salad *V*
9,50 €

musics Caesar Salat
mit confierten Kirschtomaten und Parmesanspänen
Caesar salad with confit of cherry tomatoes and Parmesan cheese
8,90 €

... zusätzlich mit gebratenen Hühnerbruststreifen
...with fried chicken breast on top
13,90 €

... zusätzlich mit gebratenen Garnelen
...with pan fried prawns on top
17,90 €

SUPPEN
soups

Cremesuppe
vom Wirsing mit Brezen-Croûtons *V
*Savoy cabbage soup with prezel croûtons *V*
5,90 €

Rinderkraftbrühe
mit Flädle
Beef bouillon with with pancake stripes
7,90 €

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.

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

FLEISCH
meat

bigBOX ALLGÄU - 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 €

bigBOX ALLGÄU - 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 €

bigBOX ALLGÄU - Pulled Chicken Burger
(24 Std. gegartes BBQ Hühnchen)
mit Coleslaw und Steakhouse Pommes ODER Wedges
Pulled chicken burger (24h cooked BBQ chicken)
with coleslaw 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 €

Gebratene Kalbsleber
mit Schmelzwiebeln und Apfelwürfeln, Winterrüben und Kartoffel-Selleriestampf
Fried veal liver with glazed onions, diced apples, turnips brokkoli and mashed celery and potatoes
20,80 €

Schmorbraten vom PrimaRind
mit Speckrosenkohl und soufflierten Brezenknödeln
Beef braised with Brussels sprouts with bacon and prompted pretzel dumplings
18,90 €

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.

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.

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

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 hausgemachter Kräuterbutter und
Steakhouse Pommes ODER Wedges ODER bunten Zupfsalaten.
All steaks are served with homemade herb butter and Steakhouse fries OR wedges OR salad.

ALLGÄUER SPEZIALITÄTEN
Allgäu specialties

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

Allgäuer Zwiebelrostbraten vom PrimaRind
Sous vide gegart und gebraten,
mit geschmälzter Maultasche und Jamei-Kässpatzen
Rump steak from local beef with fried onions, roasted ravioli
and Kässpatzen (Swabian noodles with melted Allgäu cheese)
24,90 €

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.

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.

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

FISCH
fish

Gebratenes Zanderfilet
im Parmaschinkenmantel auf Rucolarisotto und Winterrüben
Baked pike-perch fillet wrapped in parma ham on rocket salad risotto and turnips
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

Kräuterseitling mit Kefir,
Olivenöl und Wildreis *V
Oyster mushroom with kefir cheese, olive oil and wild rice
12,90 €

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

Gnocchi
in Beete mit Oliven und Sauerampfer *V
Gnocchi in beetroots with olives and sorrel
13,90 €

PASTA
pasta

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

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 €

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.

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

DESSERTS
desserts

You Drive Me Nuts
Tres Lèches Macadamia-Eis, Schokoeis, Nusscrumble,
Allgäuer Schlagrahm und Karamellsauce
Macadamia and chocolate ice cream, nut crumble,
whipped cream and caramel sauce
8,90 €

Mousse von der Valrhonaschokolade
mit weißem Schokoladeneis und Fruchtspiegel
Valrhona chocolate mousse with white chocolate ice and fruit sauce
8,90 €

Variation von Milch und Honig
Milchbrötchen mit Honig-Panna Cotta und Milcheis
Variation of milk and honey
8,90 €

Vanilleeis
mit steirischem Öl und karamellisierten Kürbiskernen
Vanilla ice cream with Styrian oil and caramelized pumpkin seeds
3,90 €

Bergkäse
vom Käseveredler Thomas Breckle, Jamei Laibspeis, Kempten
mit Feigensenf und kandierten Nüssen
Allgäu cheese with fig mustard and candied nuts
9,90 €

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.

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