

DREIKLANG

Kulinarische Klänge in drei Strophen

♪ 1. Strophe ♪

Aufgeschäumte Pfifferlingssuppe
mit Speckcroûtons
*Frothed chanterelle soup
with bacon croutons*

♪ 2. Strophe ♪

Rosa gebratener Weidelammrücken,
Ratatouille, Petersilienwurzel
*Medium roasted saddle of lamb,
Ratatouille, parsley root*

♪ 3. Strophe ♪

Quark-Kaiserschmarrn mit Allgäuer Vanilleeis
Kaiserschmarrn with vanilla ice cream from Allgäu region

36,90 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

our wine recommendation

"Muschelkalk" Riesling QbA trocken 32,00 €
2020 – Weingut Spreitzer

*In der Nase: eindringlicher Duft nach Fallobst, dunklem Dörrobst und Hefenoten
Geschmack: feinsaftig, belebend frisch mit animierendem Steinobst, sogar etwas Zwetschge, gelbe Kir-
schen und salziger Mineralität; sehr dezente Frucht- und Extraktsüße*

Lagrain Rosé DOC trocken 33,00 €
2019 – Weingut Cantina Terlan

*In der Nase: exotischen Früchten und fühlt sich sanft und leicht belebend am Gaumen an.
Geschmack: leicht herbe Aromatik, harmonische Säure bei sehr wenig Restsüße*

VORSPEISEN & SALATE

starters & salads

Zupfsalat *VE

in Pinienkernvinaigrette und Buttercroûtons
Salad in pine nut vinaigrette and butter croutons
klein *small* 4,90 € | groß *large* 7,20 €

musics Caesar Salat

mit confierten Kirschtomaten und Parmesanspänen
Caesar salad with confit of cherry tomatoes and Parmesan cheese
als Vorspeise *starter* 7,20 € | als Hauptgang *main course* 11,90 €

... zusätzlich mit gebratenen Hühnerbruststreifen
...with fried chicken breast on top
als Vorspeise *starter* 10,90 € | als Hauptgang *main course* 15,90 €

... zusätzlich mit gegrillten Riesengarnelen
...with fried prawns on top
als Vorspeise *starter* 14,90 € | als Hauptgang *main course* 19,90 €

SUPPEN

soups

Aufgeschäumte Pfifferlingsuppe 8,90 €
mit Speckcroûtons
Frothed chanterelle soup
with bacon croutons

Doppelte Rinderkraftbrühe 8,90 €
mit Flädle und Bergschnittlauch
Double beef broth
with Flädle (sliced pancakes) and mountain chives

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

Burger vom Allgäuer Weiderind 15,90 €

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*

Pulled Pork Burger 14,90 €

(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 16,90 €

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

*Beef burger with with beer onions, bacon, onions and Jamei cheese au gratin
with Steakhouse fries OR wedges*

Gelbes Thai Curry 19,80 €

mit Wokgemüse, Hähnchenstreifen und Basmatireis

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

Kalbsleber 24,50 €

in Perlzwiebeljus, Apfelchutney, gebratener Brokkoli und Kartoffelschaum

Calf's liver in pearl onion jus, apple chutney, fried broccoli and potato foam

Rosa gebratener Weidelammrücken 27,00 €

mit Ratatouille, Petersilienwurzel

*Medium roasted saddle of lamb,
Ratatouille, parsley root*

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)	26,50 €
Rib Eye Steak (300g)	26,90 €
Rinderfilet (200g)	35,90 €

Alle Steaks servieren wir mit Zwiebelpüree, hausgemachter Kräuterbutter
und Steakhouse Pommes ODER bunten Zupfsalaten
*All steaks are served with onion puree, homemade herb butter
and Steakhouse fries OR salad*

ALLGÄUER SPEZIALITÄTEN

Allgäu specialties

Kässpatzen *V 14,90 €

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

Allgäuer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind 27,00 €

Rückwärts gegart, mit Jamei-Kässpatzen
Rump steak from local beef with fried onions, Kässpatzen (Swabian noodles with melted regional cheese)

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 15,00 €

mit in Tomate geschmortem Rind- und Schweinefleisch
Tagliatelle Bolognese with beef and pork braised in tomato sauce

Spaghetti Carbonara 14,00 €

mit Guanciale, Pecorino, Ei
Spaghetti Carbonara with Guanciale, Pecorino, egg

Spaghetti aglio olio *VE 11,00 €

mit Tapenade, Knoblauch, Chili und Petersilienöl
Spaghetti aglio olio with tapenade, garlic, chili and parsley oil

FISCH

fish

Gelbes Thai Curry 25,90 €

mit Wokgemüse, gegrilltem Doradenfilet und Riesengarnelen, Jasminreis
Thai curry with stir fried vegetables, grilled sea bream fillet, prawns and jasmine rice

Kross gegrilltes Saiblingsfilet 24,90 €

mit Aubergine und Rouille
Crispy grilled char fillet with eggplant and rouille

Wolfsbarschfilet 26,90 €

auf Grillgemüse mit Kartoffeln und Rosmarinjus
Sea bass fillet on grilled vegetables with potatoes and rosemary jus

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*

FLEISCHLOSER GENUSS *vegetarian*

Kichererbsen Burger *V 15,00 €
dazu Steakhouse Pommes ODER Wedges
Chickpea burger, served with Steakhouse fries OR wedges

Gelbes Thai Curry *VE 14,00 €
mit Wokgemüse und Basmatireis
Thai curry with stir fried vegetables and Basmati rice

Ofen-gegrilltes Gemüse *VE 14,00 €
mit Bio-Tofu und Kernen
Oven-grilled vegetables with organic tofu and seeds

Cous-cous *VE 14,00 €
mit bunten Gemüsen und Sesampaste und Macadamia
Cous-cous with vegetables and sesame paste, Macademia

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*

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 4,90 €

mit hausgemachtem Eierlikör oder steirischem Kürbiskernöl
Local vanilla ice cream with homemade egg liqueur or Styrian pumpkin seed oil

Dessert 3erlei 9,90 €

nach Wahl des Pâtissiers

Three pieces of desserts based on the pastry chef's choice

Quark-Kaiserschmarrn 8,90 €

mit Allgäuer Vanilleeis, Äpfel und Rosinen

Kaiserschmarrn with vanilla ice cream from Allgäu region, apples and raisins

Auswahl von Jamei-Käse 11,90 €

mit Brot

Selection of Jamei cheese, served with bread

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*