

Unsere Empfehlungen

- Pfannkuchensuppe** mit frischem Schnittlauch 3,90 €
Hokkaido-Kürbissuppe mit Kernöl und Kernen 4,50 €
Kleiner Saisonsalat mit gerösteten Kernen und Brotcroutons 5,50 €
Herzhafte Minestrone mit geröstetem Ciabatta 3,50 € - als Hauptgang 6,90 €
-

Allgäuer Kässpätzle

mit Bio-Bergblumenkäse, Butterzwiebeln und Beilagen Salat 10,80 €

Bunter Herbstsalat

an gratiniertem Ziegenkäse, mit Akazienhonig und Pinien 11,90 €

Hausgemachte Kürbis-Ricotta-Ravioli

auf Baby-Blattspinat, geschmolzenen Kirschtomaten, gegrilltem Kürbis und Parmesanspänen 12,80 €
als Vorspeise 8,90 €

Backofenschnitzel

mit Schinken und Bio-Bergkäse gratiniert, dazu Kartoffelsalat 13,80 €

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren 16,50 €

„Böfflamott“ vom Lamplhof Oxen

mit Wurzelgemüse und Kartoffelnocken 14,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Entrecote

mit Eierspätzle und buntem Gemüse 14,90 €

Zart geräuchertes Forellenfilet

an lauwarmen Belugalinsen, dazu Wildkräutersalat 13,90 €

Saiblings Filet in Limettenbutter gebraten

an Blattspinat mit Ofentomaten und Petersilienkartoffeln 16,50 €

Flammkuchen aus dem Steinbackofen:

„Original“ mit Speck, Frühlingslauch und Creme fraîche 8,80 €

Kleines **Tiramisu** mit Himbeermark 4,- €

Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanilleis 5,50 €

Hausgemachter **Apfelstrudel** in vielen Variationen (siehe Tafel)

Informationen zu Allergenen bekommen Sie auf Anfrage von unserem Personal