



Unsere Empfehlungen der Woche/Our recommendations of the week

Unsere selbst eingelegten gemischten Oliven mit knusprigem Wurzelbrot

Our self-pickled mixed olives with crispy root bread

€ 8,90

Unsere hausgemachte Limonade von Lindauer Zwetschgen,
Zitronengras und Holunderblüten

Our homemade lemonade from Lindau plum, Lemongrass and elderflower

0,3 l € 5,10



1 Glas hausgemachter Glühwein

1 glass of mulled wine

0,2 l € 5,40



“Allgäuer” Käsesuppe mit Croutons

“Allgäu” cheese soup with croutons

€ 8,90

In Rotwein geschmorte Backe vom Allgäuer Weidekalb
mit cremiger Bramata und Wurzelgemüse

“Allgäu” veal cheek braised in red wine with creamy bramata and root vegetables

€ 39,00

Wildmaultaschen mit Waldpilzen,
hausgemachten Preisbeeren und Rosenkohlblättern

Venison dumplings with forest mushrooms, homemade cranberries and Brussels sprout leaves

€ 29,00

Gebratenes Seesaiblingsfilet mit Pastinakenpüree und wildem Broccoli

Fried arctic char fillet with parsnip puree and wild broccoli

€ 35,00

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Homemade red jelly with vanilla sauce

€ 9,00



Glutenfrei/ gluten free

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests, if you are affected by allergies, please contact our service staff. Our separate allergen menu will be happy to provide you with information about the allergenic ingredients contained in the dishes.

Diese Speisen servieren wir von 12:00 Uhr bis 13:45 Uhr und von 19:00 Uhr bis 21:30 Uhr

We serve these dishes from 12:00 p.m. to 1:45 p.m. and from 7:00 p.m. to 9:30 p.m.