



## Menü des Tages

### Mittag, 27. April 2026

Kopfsalat an Caesardressing  
mit Spargel-Schinkenröllchen und gekochtem Landei 14

\*\*\*

Consommé vom Weideochsen  
mit Kräuter-Flädle und Kräuter 11

\*\*\*

Streifen von der Allgäuer Rinderlende € 69,--\*  
in Spätburgunder-Thymian-Jus geschmort, Kaiserschoten  
und Semmelknödel mit Petersilie 32

oder

Filet vom Wandersaibling in Zitronenöl gegrillt € 67,--\*  
mit Karotten-Ingwerragout, Maltesersauce und Butterkartoffeln 30

oder

Ofenfrischer Leberkäs € 61,--\*  
mit Spiegelei, zweierlei Senf, Kartoffel-Gurkensalat  
und warme Brezel 24

oder

Abgeschmälzte Brezenknödel € 64,--\*  
mit sautierten Edelpilzen in Madeirarahm,  
glacierte Zwiebel und Tomaten-Gurkensalat 27

\*\*\*

Haselnuss-Nougatcreme mit Sauerkirschkompott  
an Espressoiscreme im Krokantnest,  
kleines Gebäck 14

oder

Parfümierter Erdbeersalat  
mit Bourbon-Vanilleiscreme  
und Schlagsahne 12

\*Menüpreise

Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.



## Menü des Tages

### Abend, 27. April 2026

Kleiner Salatteller mit gebackenen Champignons 11

\*\*\*

Geflügelsalat in Currymarinade  
mit exotischen Früchten, Romanasalat und Toastecke 14

\*\*\*

Italienische Minestrone  
mit Gin und Grana Padano 12

\*\*\*

Ofenfrischer Krustenbraten vom Schwäbisch Hallischen € 77,--\*

mit Majoran-Kümmeljus, Bayerisch Kraut  
und Kartoffelknödel mit Schmelze 29

oder

Pochierte Hechtklößchen € 78,--\*  
in Safranschaum mit Pinien-Blattspinat  
und tournierte Salzkartoffeln 30

oder

Schinken-Käsevariation € 74,--\*  
mit einem Glas Obstler, Melone, Trauben,  
Brotauswahl mit Butter 26

oder

Penne Rigate in Bärlauch-Pesto € 75,--\*  
mit Schaumsauce vom Cambozola,  
gegrillter Paprika und Parmesan 27

\*\*\*

Eierlikör-Mousse mit Banane, geröstete Mandeln  
und Schokoladeneiscreme mit Hippenröllchen 14

oder

Allgäuer Kirschjoghurt  
mit Knuspermüsli 12

\*\*\*

Käseauswahl vom Wagen 15

\*Menüpreise