



Menü des Tages

Mittag, 29. Juni 2026

Gebackene Gorgonzolaperle
in Zupfsalatnest mit Feigensenf
in der Williamsbirne 12

Geeistes Mangosüppchen
mit Sorbet 12

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
in Rosmarinjus an Rahm-Spitzkraut
und feinen Kräuterbandnudeln 29

€ 65,--*

oder

Bunte Salatvariation
mit gegrilltem Rotzungenfilet,
Antipasti-Variation, Balsamico und Baguette 29

€ 65,--*

oder

Streifen von der Allgäuer Milchkalbsleber
in Portweinjus mit Champignons,
Kaiserschoten und Kartoffelkrapfen 29

€ 65,--*

oder

Krautschupfnudeln
mit Röstzwiebeln, buntem Pfeffer
und Tomaten-Gurkensalat mit Schnittlauch 25

€ 61,--*

Orangeneisbecher
mit geeistem Obstsalat, Grand Marnier,
Schlagsahne und Krokant 12

oder

Frische Erdbeeren
mit Bourbon-Vanilleeiscreme
und Schlagsahne 12

*Menüpreise



Menü des Tages

Abend, 29. Juni 2026

Kleiner Salatteller mit gegrillten Streifen von der Putenbrust 12

„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch in Thunfisch-Sauce
mit Kapern und feinem Zupfsalat 15

Kalte Avocado-Suppe
mit Sauerrahm und marinierten Flusskrebse 15

Bunter Grillteller
mit dreierlei Dip, Kräuterbutter, Maisgemüse,
Käsetomate und Ofenkartoffel mit Schmand 29

€ 83,--*

oder

Eintopf vom Edelfisch, „Asiatisch“
mit Gemüse und Glasnudeln
in scharfem Kokos-Limetten-Sud 29

€ 83,--*

oder

Allgäuer Wurstsalat mit saurem Käse,
Zwiebelringen, eingelegtem Essiggemüse
und Brotauswahl mit Butter 25

€ 79,--*

oder

Bayrischer Obazda
bunt garniert mit rotem Rettich, Kümmel,
Kirschtomaten und Brotauswahl mit Butter 24

€ 78,--*

Geeister Ananascocktail mit Maraschino,
Zitronensorbet, Pfefferminze und Waffelröllchen 12

oder

Honigmelonenschiffchen mit Himbeersorbet 12

Käseauswahl vom Wagen 15

*Menüpreise

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