

Essen zum Mitnehmen

Abholzeit: Dienstag bis Sonntag
von 12:00 – 14:00 und 17:00 – 20:00 Uhr

Essen zum Abholen vom 09.01 2022 – 15.01.2022

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Schnittlauch	5,90
Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kernöl	6,80
Bunter Salat mit Pinienkernen	8,90
Bunter Blattsalat mit gebr. Pilzen und Putenstreifen	14,80
Gourmetsalat mit Speckkrusterl und Champignon	13,50
Kürbislasagne mit Mozzarella und Rucola-Pesto	14,90
Münchener Schnitzel mit Butterpetersilienkartoffeln	18,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und buntem Salat	22,40
Kalbsfleischpflanzerl mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree	14,90
Brasato von der Rinderschulter mit Gemüse und geröstetem Serviettenknödel	19,40
Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und gemischtem Salat	21,80
Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	13,80

Unsere Speisen werden in kompostierbaren
Zuckerrohr – Menüboxen verpackt

Bitte scrollen Sie weiter nach unten
Von unserem Grill zum mitnehmen



Tageskarte

Weinempfehlung

<i>Grauer Burgunder</i> QbA ^L	€ 28,20
Weingut Landmann, Gebiet Freiburg, trockener Wein mit leicht fruchtiger Spur, Pfirsich-Ananas, dezentes Tannin, langer Abgang	0,2l. € 7,60

Rote Beetesuppe mit Garnelen	6,60
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	6,90
Feld – Spinatsalat mit gebratener Geflügelleber und Apfel	15,20
Kürbislasagne mit Mozzarella und Rucola-Pesto	14,90
Pilzrisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen	15,20
Entrecôte gebraten, mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24,30
Maispouardenbrust auf Traubenkraut mit Kartoffelpüree	20,80
Lammfilet mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	25,60
Portion Gans mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Maronen	23,90
Gebratenes Zanderfilet auf Erbsenpüree mit Petersilienkartoffeln und Rotweibutter	22,50
Schokokuchen mit Zwetschgenkompott und Vanilleeis	9,40
Nougat Crème Brulée mit Zitronensorbet	9,60