



Gerne haben wir Ihnen eine Auswahl an Menüs zusammengestellt.

Diese 4-Gang Menüs können auch als 3-Gang Menüs
in der Speisenfolge Vorspeise / Hauptgang / Dessert
ausgewählt werden.

Sehr gerne besprechen wir Ihre Feier mit Ihnen persönlich!
Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Empfang

Winterlicher Empfang
mit heißem Glühwein oder alkoholfreiem Punsch
5,10 € pro Glas

alternativ

Gemütlicher Sektempfang in unserem Restaurant
6,00 € pro Glas



M enü 1

Semmelknödel-Carpaccio
mit Vogerlsalat an Kürbiskernöl



Klare Tomatenkraftbrühe
mit Quarknocken



Duett vom Steibinger Reh
(Braten und rosa Rehnüssele)
mit Rosenkohl und Serviettenknödel

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Weißkraut
an Sepianudeln und Bärlauchcreme



Creme Caramel
mit Früchten



Menü 2

Hausgebeizter Lachs
an Dill-Senfsauce



Cremesüppchen vom jungen Kohlrabi
mit Kräuter-Espuma



Gegrillte Maishähnchenbrust mit Pilzduxelle-Füllung,
Morcheljus und Süßkartoffelpüree

oder

Pochiertes Rotbarschfilet an Safranschaum
Gemüsejulienne und Rote Bete Risotto



Zweierlei Sorbet
an Früchtespiegel



M enü 3

Sülzle vom Tafelspitz
an Radieserlvinaigrette
und feine Bratkartoffeln



Cremesüppchen von der Süßkartoffel
mit Croutons



Crepinette vom Rinderfilet an Rosmarinjus
mit Tagesgemüse und Kartoffelgratin

oder

Filet vom Bachsaibling im Speckbutter gebraten
Vichy Karotten und Petersilienkartoffeln



Geschmelzte Topfenknödel
mit Zwetschgenkompott



M enü 4

Bunte Salate
mit unserem Spezialdressing



Allgäuer Festtagsuppe
mit Flädle, Brättnödel und Backerbsen



Knuspriger Spanferkel-Krustenbraten
an Blaukraut und Kartoffelknödel

oder

Filet von der Bachforelle an Meerrettichsauce
Spinatflan und Kartoffelschnee



Apfel-Ofenschlupfer
an Vanillesauce



E einzelne Speisen zur Wahl

Vorspeisen

Gemischter Salat
der Saison vom Buffet
€ 8,20

Vitello Tonnato
rosa Kalbsscheiben | Thunfischsauce | Rucola | Kapern
€ 16,50

Hausgebeiztes Lachstatar mit Dill und Senf
Kartoffelrösti | Avocado-creme
€ 16,80

Handgeschnittenes Tatar vom Allgäuer Rind
eingelegtes Frühlingsgemüse | Petersilien-Emulsion
Wachtelei | Brotchip
€ 18,80



Suppen

Allgäuer Festtagssuppe
Flädle | Brätknödel | Backerbsen
€ 8,20

Alpenkräuterschaumsüppchen
Bärlauch Raviolo | grünes Öl
€ 8,90

Allgäuer Käse-Cremesuppe
€ 9,60

Unsere Klassiker

Allgäuer Zwiebelrostbraten
Bratkartoffeln | Speckbohnen
€ 29,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Bratkartoffeln | Preiselbeeren
€ 29,00

Kräftiges Gulasch vom Steibinger Hirsch
hausgemachte Spätzle | Preiselbeeren
€ 24,90



Hauptgänge

Zart geschmorte Kalbsbäckchen
Nussbutter | Kartoffelpüree | glasierte Babykarotten
wilder Brokkoli | Amarone Jus
€ 29,90

Zweierlei vom heimischen Reh
(Rosa gebratenes Filet und Ragout)
Schwarzwurzeln | Blaukraut | Edelpilze | hausgemachte Spätzle
€ 31,90

Medaillon vom Hirschkalbsrücken
Averna Jus | sautierte Pfifferlinge | Selleriepüree
Dauphine Kartoffeln
€ 32,50

Schweinebauch (12 Stunden Sous Vide gegart) mit Kruste
grüner Spargel | Kartoffelpüree | Tomaten-BBQ
€ 17,90

Tranchen vom Schweinefilet
Saisonales Gemüse | Pfefferrahmsauce | hausgemachte Spätzle
€ 27,90



Fisch

Gebratener Lachs
Belugalinsen | wilder Brokkoli | Safranschaum
€ 27,80

Hausgemachte Taglierini in Krustentier-Bisque
Riesengarnelen | Salsa Verde | Parmesan
€ 31,80

Vegetarisch

Allgäuer Käsespätzle
geschmelzte Zwiebeln | Blattsalate
€ 17,80

Hausgemachte Ravioli mit Spinat Ricotta
Trüffelöl | Proseccoschaum | Pistazien Crunch
€ 21,50

Vegan

Gerösteter Blumenkohl auf rote Bete-Hummus
grünes Öl | Orangenfilets
€ 19,80



Desserts

Dreierlei vom hausgemachten Sorbet
Pistazien-Crunch | Fruchtspiegel
€ 10,80

Tartelettes mit Creme Patisserie-Füllung
€ 10,80

Tobleronemousse | frische Früchte
€ 11,80

Gemischter Eisbecher
(3 Kugeln nach Wahl)

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss
Joghurt | weißes Schokoladeneis
€ 6,60