



Gerne haben wir Ihnen eine Auswahl an Menüs zusammengestellt.

Die 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.

Ihre Gastgeber Familie Schädler

Empfang

Winterlicher Empfang
mit heißem Glühwein oder alkoholfreiem Punsch
6,90 € pro Glas

alternativ

Gemütlicher Sektempfang in unserem Restaurant
7,90 € pro Glas



M enü 1

Kleiner Salatteller „Dein Engel“

Croutons | Gartenkresse | Hausdressing



Filet-Geschnetzeltes vom regionalen Landschwein

Butterspätzle | Waldpilze

oder

Allgäuer Käsespätzle

Röstzwiebel | Schnittlauch



Hausgemachter Apfel-Ofenschlupfer

Vanillesauce

3-Gang Menü - 33,00 Euro



M enü 2

Rinderkraftbrühe

Kräuterflädle | Gemüse Brunoise



Gegrillte Maishühnchenbrust

Kartoffelgratin | Ratatouille Gemüse | Thymianjus

oder

Gebratenes Bachforellenfilet

Petersilienkartoffeln | Junger Spinat | Nussbutterschaum

oder

Penne all'arrabbiata

Parmesankäse | Kräuterpesto



Mousse von der Toblerone

frische Früchte | Schokoladenerde

3-Gang Menü - 36,00 Euro



M enü 3

Hausgebeizter Lachs

Kartoffelpuffer | Avocado | Wildkräuter

und / oder

Allgäuer Käserahmsuppe

Graubrot Croutons



Geschmorter Sauerbraten von der deutschen Färse

Kartoffelpüree | Apfelblaukraut | Rotweinjus

oder

Gebratenes Lachsfilet

Zitronenrisotto | Broccoli | Safransauce

oder

Knusprige Allgäuer Kässpressknödel

Bergkäse | Spitzkohl | Steinpilz Consommé



Dreierlei von der Schokolade

Mousse, Brownie & Eis

3-Gang Menü - 44,00 Euro

4-Gang Menü - 53,00 Euro



M enü 4

Geräucherte Entenbrust

Walddorfsalat | Walnuss | Orangenfilet | Wildkräuter

und / oder

Tomaten Consommé

Basilikum Grießnocken | Wurzelgemüse



Duett vom heimischen Reh

Rosa gegarter Rücken & Zartes Ragout

Zweierlei Knödel | Rosenkohl | Edelpilze | Wacholder

oder

Auf der Haut gebratenes Filet vom Seesaibling

Belugalinsen | Rosenkohl | Radieschen | Estragonschaum

oder

Blumenkohl „Polnische Art“

Süßkartoffel | Brösel & Ei | Geröstete Mandeln



Hausgemachte Topfenknödel

Zwetschgenröster | Zimtbrösel | Atsina

3-Gang Menü - 45,00 Euro

4-Gang Menü - 55,00 Euro



Menü 5

Vitello Tonnato

Kalbsscheiben | Thunfischsauce | Rucola | Kapern

und / oder

Hokkaido Kürbiscremesuppe

Orangen-Ingwer Espuma | Geröstete Kürbiskerne



Allgäuer Rinderfilet im Heu gegart

Dauphiné Kartoffeln | Erbsen | Baby Gemüse | Madeirajus

oder

Scharf gebratene Riesengarnelen

Safranrisotto | Grillgemüse | Champagnerschaum

oder

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Junger Spinat | Gorgonzolasauce | Birnen Chutney



Tonkabohnen Creme Brûlée

Haselnuss Crumble | Mandarine | Cassis Sorbet

3-Gang Menü - 54,00 Euro

4-Gang Menü - 62,00 Euro

Dein Engel - Klassiker

Zum Auftakt

„Dein Engel“ – Gemischter Salatteller

Gartenkresse | Croûtons | Hausdressing

€ 9,80

Handgeschnittenes Tatar vom Allgäuer Rind

Eingelegtes Gemüse | Wachtelei | Chili-Mayo | Brotchips

€ 18,90

Zitrusgebeiztes Lachscarpaccio

Meerrettich Crème fraîche | Wildkräuter | Fenchel-Orangen

€ 17,50

Ein Löffel Heimat

Allgäuer Festtagssuppe

Flädle | Brätknödel | Backerbsen

€ 8,20

Kräftiges & Feines aus unserer Küche

Allgäuer Zwiebelrostbraten

Frische Bratkartoffeln | Speckbohnen | Rotweinjus

€ 32,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in der Butterpfanne gebacken

hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

€ 30,50

Kräftiges Gulasch vom Steibinger Hirsch

hausgemachte Spätzle | Blaukraut nach Art des Hauses | Preiselbeeren

€ 27,50

Rosa gegarte Barbarie Entenbrust

Dauphine Kartoffeln | Erbsencreme | Granatapfel

Wilder Brokkoli | Entenjus

€ 29,90

Fisch und Meeresfrüchte

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

Safranrisotto | Grüner Spargel | Champagnerschaum

€ 29,50

Scharf gebratene Salzwassergarnelen

Penne arrabbiata | Burrata | Salsa verde

€ 27,90

Vegetarische & Vegane Schmankerl

Allgäuer Käsespätzle
Geschmelzte Zwiebeln | Blattsalate
€ 17,90

Geröstetes Blumenkohlsteak (vegan)
Romesco Sauce | Haselnüsse | Kräuterpesto
€ 19,90

Desserts

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

Mousse von der Toblerone
Frische Früchte | Schokoladenerde | Atsina
€ 11,90

Eiskugel nach Wahl
Vanille | Schokolade | Walnuss | Weiße Schokolade | Stracciatella
Joghurt | Himbeere | Zitrone | Erdbeere
€ 2,90 je Kugel

