



Was Gutes vorweg

- :kleiner Postsalat** mit Kürbiskernen und Crouton`s4,8 €
- :Bunter Tomaten-Spargelsalat** mit Ursalz, Burrata und Melonensalbei12,- €
- :Marinierte Walser Kalbshüfte** mit Melone und Honig-Chilivinaigrette13,- €
- :Wildkräuter-Vogersalat** mit Sonnenblumenkernen, Himbeermarinade8,- €
 - ...mit Hennelestreifen12,- €
 - ...mit Garnelen14,- €
 - ...mit hausgebeiztem Lachs14,- €

Suppenküche

- :Walser Käsesuppe** mit Crouton`s5,- €
- :Spargelcremesuppe** mit Bergkräuterpesto6,- €
- :Rinderkraftbrühe** mit Kräuterflädle6,- €
- :Karotten-Süßkartoffelsuppe** mit Kokosschaum und Haselnuß6,5 €

Aus den Gewässern

- :Filet von der Mittelmeer Dorade** mit Bohnen, Ingwer, Liebstöckl und Pfirsich21,- €
- :Heimertinger Lachsforellenfilet** an jungem Blattspinat, Gnocchi`s und Veltliner19,- €

Vegetarisch

- :Bärlauch-Serviettenschnitte** mit Frühlingspilzen ala Creme und Paprikarelish14,- €
- :Rote Linsen** mit gefüllten Gnocchi`s, Kokosschaum und Chili12,- €
- :Orichetti`s** mit Gorgonzola,Walnüssen und gegrillter Rote Bete14,- €
- :Walser Bergkässpätzle** mit Röstzwiebel und Bergschnittlauch11,- €



Die Hauptsache

- :Chili Con Carne** vom Walser Vollmilchkalb mit Bohnen,
Mais, Chili und gerösteten Bauernbrot12,- €
- :Gebackenes Schnitzel** vom Allgäuer Schwein
mit Farm frites und Kürbisketchup
- vom Schwein14,5 €
- vom heimischen Kalbsrücken19,- €
- :Gesottene Brust vom Walser Jungrind** mit Blattspinat,
Radiesle, Kren und Ofenkartoffeln15,- €
- :Allgäuer Schweinerückensteak** auf Bergkässpätzle,
Lauch, Pilzen und leichter Rahmsauce17,9 €
- :Irisches Rinderbäckle** mit roten Linsen, Datteln
an Schmorjus und Bärlauchspätzle19,- €
- :Cordon bleu vom Allgäuer Schwein** mit Bergkäse und
Wacholderschinken gefüllt, Farm frites und Preiselbeeren16,5 €
- :Heimisches Wildragout** mit Rahmpilzen, Preiselbeeren
und Bärlauch-Serviettenschnitte18,5 €
- :Brust vom Wälder Hennele** auf Gemüse-Pilzgeröstl,
Ofenkartoffeln und Marsalajus19,5 €
- :Rumpsteakscheiben** auf marinierten Orichetti`s
mit Rucola, getrockneten Tomaten, Bergkäse und altem Balsamico22,- €
- zusätzlich:** kleiner Kichererbsensalat mit Fetawürfeln, Rosine & Minze+3,- €
- :Walser Zwiebelrostbraten** mit Bohnenragout,
Dauphine Kartoffeln und Rotwein-Pfefferjus24,- €



Was Süßes danach

:Tagesdessert	6,- €
:Limetten Creme Brulee´ mit Rhabarber und Mandeleis	7,5 €
:Marinierte Erdbeeren mit geschmolztem Nougatknödel und Sommerfrüchtesorbet	8,- €

Eiskarte

:Gemischtes Eis mit Schlagobers	4,8 €
:Eiskaffee (Vanilleeis, Kaffee, Schlagobers, Waffel)	5,5 €
:Bananensplit (Vanilleeis, Banane, Schokolade, Schlagobers, Mandeln)	6,- €
:Erdbeer-Joghurtbecher (Joghurteis, Erdbeereis, Erdbeeren, Joghurt, Minze)	7,5 €
:Marillenbecher (Mandeleis, Marilleneis, Marillenkompott, Schlagobers, Waffel)	7,5 €
:Sommerbecher (Pistazieneis, Schokoladeneis, Beerenröster, Schlagobers, Cassis)	8,- €
:Frischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sauce	5,5 €

Für unsere Kids

:Butterspätzle mit leichter Rahmsauce	4,8 €
:Farm Frites mit Ketchup oder Mayonnaise	4,5 €
:Chicken Nuggets mit Farm Frites und Ketchup	6,9 €
:Schnitzel mit Farm Frites	6,9 €
:Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan	5,9 €

Für eine kleine Portion werden 2,- € von dem Preis abgezogen.

Umbestellungen werden mit 1,- € Aufpreis berechnet.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.