

Vorspeisen

Gebratene Kalbsleber mit Apfel-Chutney,
dazu Blattsalate in Himbeerdressing und Baguettes
€ 15,80

Kräuter-Knoblauchbaguettes
€ 5,80

Suppen

Klare Tomatenessenz
mit Bruschetta
€ 6,50

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit HUBEMA-Brättnödeln oder Leberknödeln
€ 5,50



Zusammen mit Metzger Bene und unserem Sohn Markus ist in unserem Landhaus eine kleine Metzgerei entstanden. Hier werden viele Köstlichkeiten für den Automaten im Schmankerl-Stadl und unter anderem auch unsere Brättnödel hergestellt. Habt ihr eigentlich schon unseren Schmankerl-Stadl auf dem großen Parkplatz entdeckt? Sprecht uns gerne darauf an.

Aus dem Wasser

Gebratener Zander
mit buntem Pfannengemüse und Kartoffelstampf
€ 27,80

Unsere Gemüse Gerichte

Kartoffel-Hirse-Rösti mit Erbsen Schmand
und Paprika-Mais-Gemüse
€ 14,80

Graupen-Bergkäse-Risotto
mit Waldpilzen
€ 14,80

Hauptgerichte

Gegrillte Maishähnchenbrust
mit Graupen-Bergkäse-Risotto
und Rucola
€ 20,80

Rostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten,
in Zwiebel-Senfsauce,
auf Allgäuer Bergkäsespätzle
€ 31,80

Tafelspitz vom Jungrind mit Meerrettichsauce
gebratenem Gemüse und jungen Kartoffeln
€ 22,80

Schweinerücken „Hubertus“ in Kräutern gebacken,
mit Frischkäse-Räucherschinkenfüllung,
auf Rahmpfifferlingen, dazu Spätzle
€ 24,80

Allgäuer Käseschnitzel von der Schweinelende
mit Pommes frites und gemischtem Salat
€ 19,80

Schnitzel „Jäger Art“
in Champignon-Rahmsauce
mit Spätzle und gemischtem Salat
€ 19,80

Das Lieblingsgericht unserer Gäste

Über Nacht geschmorter Rehbraten
aus Apfeltranger Jagd
mit Rahmpfifferlingen dazu Spätzle
€ 26,80

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Kleines Schnitzel "Wiener Art"
mit Pommes frites
€ 7,20

Kleines Schnitzel "Jäger Art" mit Spätzle
€ 7,20

Spätzle mit Rahmsauce
€ 3,00

Für Umbestellungen berechnen wir Euro 2,00

Desserts

Hausgemachtes Espressois – in der Tasse serviert
-unser kleinstes Dessert-
€ 7,50

Mondino-Tonic-Eis
auf Holunderblütencreme
€ 10,80

Tablerone-Rahmeis im Kakao-Marzipanmantel
mit Erdbeer-Minzeis
€ 10,80

Allgäuer Käsevariation
mit Feigen-Senf-Sauce
dazu hausgemachtes Früchtebrot
€ 11,80

Bauernhofeis

Wir haben uns bewusst für das natürlich hergestellte
Bauernhofeis der Familie Guggenmoos entschieden!
Von der Region – aus natürlichen Zutaten – für die Region!

1 große Kugel Eis Ihrer Wahl
mit Sahne und Eierlikör
€ 4,20

Gemischtes Eis
€ 4,20

Gemischtes Eis mit Sahne
€ 5,00

2 Kugeln Vanilleeis mit Bierlikör und Schlagsahne
€ 6,00

Haselnussbecher
mit Eierlikör und Schlagsahne
€ 8,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne
€ 8,50

Eiskaffee mit Vanilleeis
und Sahne
€ 7,50

Kindereis
mit Gummibärchen und Sahne
€ 3,00

- Bei Unverträglichkeiten spricht uns gerne an, wir beraten am Tisch -