

## Vorspeisen

Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Trüffelbutter  
€ 15,80

Kräuter-Knoblauchbaguettes  
€ 5,80

## Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kernölschaum  
€ 6,80

Kraftbrühe vom Tafelspitz  
mit HUBEMA-Brätknödeln oder Leberknödeln  
€ 5,80



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 Brätknödel 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

Süßkartoffelgratin  
mit Curry-Kürbis-Gemüse und wildem Kohl  
€ 16,80

Rote Bete Blini  
mit Apfelsauerkraut und Meerrettich-Buttersauce  
€ 16,80

## *Hauptgerichte*

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  
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 Hirschbraten  
in Wacholderrahmsauce mit Preiselbeeren,  
Spätzle und Blaukraut  
€ 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 Mango-Chili-Eis  
-unser kleines Dessert-  
€ 7,50

Kürbis-Kernöl-Mousse mit weißer Schokolade  
und Waldbeer-Bier-Eis  
€ 10,80

Blutorangen-Zimt-Parfait  
mit Mandarinen sorbet  
€ 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 -