

Unsere regionalen Menü-Favoriten

Das Allgäuer Spezialitäten Menü

*Allgäuer Festtagssuppe mit Brätstrudel, Kräuternockerl,
Flädle und frischen Gemüsestreifen*

~

*Schwabenteller, Medaillons von Schweinefilet und Putenbrust
an feiner Bratensoße, hausgemachte Spätzle und frisches Gemüse.
Kroketten und Champignonrahmsoße wird extra gereicht*

~

Hausgemachte Apfelkühle mit Vanilleis und Schlagsahne

Menüpreis: 19,50 €

(Mit Aperitif und Getränke für 6 Std: 33,50 € pro Person)*

Das Allgäuer Alpenmenü

„Das satte Grün des Hopfenseeufers“

*Gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten in feinem Rahmdressing,
dazu in Butter geröstete Weißbrotwürfel*

~

„Säulingsfilet-Gipfelchen“

*Schweinefilet und Lendensteak vom Weideochsen auf Reiberdatschi,
an feiner Bratensoße und frischem Gemüse.
Kässpätzlen werden extra am Tisch eingestellt*

~

„König Ludwigs Märchentraum“

*Hausgemachte Bayrisch Creme und Apfelkühle mit Vanilleis,
Waldbeerensoße, Schokoladensoße und Schlagsahne*

Menüpreis: 19,50 €

(Mit Aperitif und Getränke für 6 Std: 33,50 € pro Person)*

Das bayrische Biermenü

Weißbiercremesuppe mit gerösteten Brezenwürfeln

~

*Scheiben von der gebratenen Kalbshaxe und vom Schweinebraten
an kräftiger Biersoße, dazu Serviettenknödel, Blaukraut
und Kartoffelsalat extra am Tisch bereitgestellt*

~

*Hausgemachte Bieramisu vom Aktien-Bockbier mit
Walnusseis, Waldbeerensoße und Schlagsahne*

Menüpreis: 19,50 €

(Mit Aperitif und Getränke für 6 Std: 33,50 € pro Person)*