

## À la carte Speisekarte | 12.00 bis 21.00 Uhr

### Suppen

EUR

#### Tagessuppe

9,4

#### Consommé vom Allgäuer Huhn

9,8

gebratener Mais | Koriandertopfen | Gartenkresse



#### Geschäumtes Süsspchen von der Petersilienwurzel

9,8

Petersilienwurzel-Chip | Kerbel



#### Wildkräutersüppchen

10,8

gehacktes Ei von den *Schwangauer Wieseneiern* | Öl vom Alba-Trüffel

### Vorspeisen

EUR

#### Carpaccio vom Weiderind

23,9

Trüffelmarinade | Rucola | Tomatenfilet | Brioche Croûtons

#### Graved Alpenlachs

19,9

ingelegter Fenchel | Frischkäse | Zitrusmarinade  
Wildkräuter



#### Tartelette vom jungen Wurzelgemüse

18,9

gepickelte Rübchen | Rettich | Radieschen | Erbse  
Waldmeister



#### Süß-Saurer Junglauch

17,9

Wachtelei | Orange | Romanasalat

## Salate

EUR

### Kleiner Salatteller

8,6

Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Oliven | Croûtons | Schalotten

### Salatteller „Das Rübezahl“

15,8

Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Oliven | Croûtons | Schalotten

- mit gebratenen Putenstreifen

+ 7,8

- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen

+ 10,4

- mit gebratenen Rinderfiletstreifen

+ 12,8

## Hauptgerichte

EUR



### Tomaten Linguine

19,8

Kräuterpesto | Safranschaum

- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen

+ 8,5

### Filet vom Alpenlachs

30,8

kleines Gemüse | Kartoffelsoufflé | Kräuterschaum

### Entenbrust rosa gebraten

32,8

Spitzkraut | Kartoffelrösti | Ingwerjus

### Gebratene Perlhuhnbrust

29,8

Ratatouille | Süßkartoffelkuchen | Madeiraglace

### Geschmorte Lammhaxe

32,9

Wurzelgemüse | Bratkartoffeln | Portweinjus

### Rostbraten vom Black Angus unter der Bärlauchkruste

38

Spargelragout | Kartoffelecken | Balsamicoglace

### Gebratenes Rinderfilet



45

kleines Gemüse | Kartoffelrösti | Petersiliencreme

geschmorter Ochsenschwanz | Rotweinjus

## Klassiker

EUR

 <b>Allgäuer Kässpätzn</b> Röstzwiebeln   frischer Schnittlauch	16,9
 <b>Krautstrudel</b> Kräutercreme   Bergkäse   Feldsalat	19,9
<b>Zwiebelrostbraten</b> Speckbohnen   Bratkartoffeln	38
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Petersilienkartoffeln, Wiener Garnitur (Sardellen, Kapern, Petersilie und Ei)	25
- mit Gurkensalat	+ 5,4
- mit kl. gemischtem Salat	+ 8,6
<b>Rinderbäckchen in Portwein geschmort</b> junge Karotten   Kartoffelstampf	23,9
<b>Geröstete Kalbsleber</b> Calvados Apfel   geschmolzene Zwiebeln   Kartoffelstampf Rotweinsöße	26,9

Zu guter Letzt  / 

EUR

**Schwarzwälder Kirsch** 13,8  
Dunkle Schokolade | Vanille | Kirscheis

**Lemon-Tarte** 14,4  
Meringue | Pistazieneis

 **Dunkle Schokolade** 12,8  
Sanddorn | Kokosnussorbet

**Kleine Käsauswahl** 16  
Chutney | Nüsse

**Sorbet Royal** 9,9  
Himbeer-, Zitronen-, Passionsfrucht- oder Cassisorbet  
mit Crémant Pinot Brut Bercher-Schmidt | Minze

**Eiskaffee oder Eisschokolade „Das Rübezahl“** 8,8  
Vanilleeis | Kaffeelikör | Schlagsahne

**Affogato** 7,8  
Vanilleeis | mit doppeltem Espresso aufgegossen | Schlagsahne

 **Kugel hausgemachtes Sorbet** 3  
Himbeere | Zitrone | Passionsfrucht | Cassis

**Kugel Eis von der Allgäuer Eismanufaktur** 3  
Vanille | Schokolade | Erdbeer | Walnuss

 **Hausgemachte Kuchen & Torten**

EUR

Stück Kuchen

Stück Torte 4,2

5,2

**Apfelstrudel (14.00 Uhr bis 16:30 Uhr)** 5  
mit Vanillesoße + 1,5