

À la carte Speisekarte | 12.00 bis 21.00 Uhr

Suppen

EUR

Tagessuppe

9

Consommé vom Weiderind

11

Eigene Einlage | Petersilie



Geschäumtes Süppchen von der Petersilienwurzel

10

Petersilienwurzelchips | Kerbel



Cremesüppchen vom Muskatkürbis

10

Schwarzbrot-Croûtons | Petersilie

Vorspeisen

EUR

Schweinebauch

21

schwarzer Knoblauch | saurer Rettich | Junglauch

Marinierte Scheiben von der Jakobsmuschel

22

eingelegte Pilze | Quitte | Ponzu-Dressing



Variation vom Kürbis

19

Mandeln | Hagebutte

Salate

EUR

Kleiner Salatteller

9

Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Oliven | Croûtons | Schalotten

Salatteller „Das Rübezahl“

17

Blattsalate | Cocktailtomaten | Gurken | Oliven | Croûtons | Schalotten

- mit gebratenen Putenstreifen

+ 8

- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen

+ 10

- mit gebratenen Rinderfiletstreifen

+ 13

Hauptgerichte

EUR

Tagliatelle

24

Waldpilzragout | gebratene Steinpilze | Wildkräuter

- mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen

+ 8

Safran-Risotto

22

gebratener Junglauch | Kirschtomaten | Parmesan

Zanderfilet auf der Haut gebraten

30

Saubohnen | Weißweinrisotto | Knoblauch-Fumé

Entenbrust rosa gebraten

31

Blaukraut | Kartoffelrösti | Portweinjus

Rehrücken aus heimischer Jagd

35

gerösteter Rosenkohl | Kartoffelkrapfen | Wacholderjus

Maispoulardenbrust

29

Ratatouille | Süßkartoffelkuchen | Madeiraglace

Geschmorte Lammhaxe

33

Cassoulet von weissen Bohnen | Kartoffelwürfel | Kräuterjus

- Restaurant -

Louis II.


Vielfältig modern.

Rostbraten vom Black Angus 39
Steinpilzragout | Kartoffelecken | Kräuterbutter

Zweierlei Rind (Rinderfilet gebraten & geschmorte Ochsenbacke) 45
Letscho | gebackener Kartoffelring | Balsamicoglace

Klassiker

EUR

 **Allgäuer Kässpätzl** 17
Weißlacker | reifer Bergkäse | geschmolzene Zwiebeln | Schnittlauch

 **Krautstrudel** 21
Kräutercreme | Bergkäse | Feldsalat

Zwiebelrostbraten 38
Speckbohnen | Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb 26
Petersilienkartoffeln | Wiener Garnitur (Sardellen, Kapern, Petersilie und Ei)

- mit Gurkensalat + 5

- mit kl. gemischtem Salat + 9

Rinderbäckchen in Portwein geschmort 25
junge Karotten | Kartoffelstampf

Rehragout 28
Rotkraut | Spätzle | Preiselbeeren | Calvados Apfel



Zu guter Letzt

EUR

Schwarzwälder Kirsch 2.0

14

Schnitte von der dunklen Schokolade | Crème Chantilly | Kirschlikörsorbet

Cheesecake

13

Aprikosencreme | Apfelsorbet



Pina Colada

14

Kokosnusscreme | Ananaslikörsorbet

Kaffee-Panna Cotta

13

Mascarpone | Amarettini | Amarettoeis

Kleine Käseauswahl

16

Chutney | Nüsse

Sorbet Royal

10

Himbeer-, Zitronen-, Passionsfrucht- oder Cassisorbet
mit Crémant Pinot Brut v. 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 | Erdbeere | Walnuss



Hausgemachte Kuchen & Torten

EUR

Stück Kuchen

4,2

Stück Torte

5,2

Apfelstrudel (14.00 Uhr bis 16:30 Uhr)

5,2

mit Vanillesoße

+ 1,5