



Als Vorspeise

Räucherlachs mit Reiberdatschi, Apfel- Meerrettichdip und Salatgarnitur	12.50
Schmierige Brüder Obatzder, Radiesle-Frischkäse, Griebenschmalz und Brot	11.70
Veggie Trio Guacamole, Rote-Bete-Humus, Couscous-Salat und Weißbrot	11.70
Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing	4.80

EBBAS aus m Suppentopf

Kässüpple vom Allgäuer Bergkäs' mit reschen Brotwürfeln und Schnittlauch	5.80
Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert, Sahnehaube	4.80
Brätspätzlesuppe hausgemachte Brätspätzle in kräftiger Fleischbrühe	4.90

Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr. 1169/2011)
enthaltenen Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal



Ohne Fleisch

Knödel Dreierlei

Tomaten-, Spinat- und Käseknödel mit Bergkäseraspeln und Butter, dazu ein bunter Blattsalat

14.50

Allgäuer Kässpatz'n

von dreierlei Käs', mit knusprigen Röstzwiebeln oder Schmelzzwiebeln, dazu ein grüner Salat mit Essig und Öl

13.50

Gelbes Thai-Gemüsecurry

leicht pikant, mit Kokosmilch, Bambussprossen und Reis

15.50

Oberbeurer Lachsforellenfilet

von der Forellenzucht Negele in Oberbeuren, in Riesling gedünstet, mit einer Schnittlauchsoße, Gemüse und Reis

17.80



S'gibt nix Bessers wie ebbas Guats

Allgäuer Schlemmerschnitzel

Schweineschnitzel mit Speck und Allgäuer Käse überbacken,
dazu Bratensoße und hausgemachte Spätzle

17.50

Gebackene Schweineschnitzel

mit einem hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes frites

14.90

Maharani

geschnetzelte Hähnchenbrust in Curryrahmsoße,
mit Basmatireis und gebackener Banane

16.90

Piccata Milanese

im Käse-Ei-Mantel gebackenes Hühnerbrüstchen,
mit Gemüserahmudeln und Tomatensoße

17.20

Bergbauernsteak vom Allgäuer Schumpfen

ein saftiges 300 g Rib-Eye-Steak mit Kartoffel-Speckspießchen,
einer bunten Salatgarnitur und hausgemachter Kräuterbutter

22.80

Zwiebelrostbraten

-wie ihn der Allgäuer mag-, rosa gebratene Rinderlende, mit Bratensoße,
Kässpätzle von dreierlei Käs', Röstzwiebeln und Gemüse

22.80

Oberbeurer Rehragout

mit Preiselbeeren Brokkoli und hausgemachtem Semmelknödel

18.80



Unsere Salate

Salatplatte „Hemingway“

gemischte Salate der Saison in Knoblauch-Tsatsikidressing,
mit gebratenen Gyrosstreifen und Strohkartoffeln

13.50

Salatplatte „Bambuly“

knackige Salate in einem feinen Currydressing, mit Frühlingsrollen,
gebratener Putenbrust und frischen Früchten

13.80

Salat „Neptun“

bunte Salate mit unserem Hausdressing, Thunfisch,
Räucherlachs, blauen Zwiebeln und Oliven

13.90

Salatschüssel „El Greco“

mit Olivenöl- und Knoblauchdressing, Fetakäse,
grünen Bohnen, Zwiebeln und Oliven⁸

12.80

Gemischter Salat

mit unserem Hausdressing

klein 4.80

groß 7.80



Zur Vesper

Tafelspitz- & Spanferkelsülze mit Zwiebeln, Kürbiskernöl, Salat-garnitur und Bratkartoffeln	14.50
Geräucherte Forellenfilets mit einem Rote-Bete-Apfelsalat ⁴ , Zwiebeln, Sahnemeerrettich ^{2,3} und Bratkartoffeln	14.80
Sauer macht lustig Wurstsalat, Saurer Käs', Ochsenmaulsalat und Brot	11.70
Schmierige Brüder Obatzder, Radiesle-Frischkäse, Griebenschmalz und Brot	11.70
Currywurst^{1,2,3,4,5,9} mit einer BBQ-Currysoße ^{3,4,5} und Pommes frites	8.80
Abgebräunter Leberkäs^{1,9} mit Spiegelei und Kartoffelsalat	8.80

- 1 mit Konservierungsstoffen,
mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 mit Farbstoff E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129
- 6 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt
- 9 mit Phosphat oder Stabilisator E 338, E 341, E 450, E 452 (nur bei Fleischprodukten)
- 10 mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten)
- 11 mit Stärke (nur bei Fleischprodukten)
- 12 gentechnisch verändert